Рекомендованная цена в розницу 3грн 45коп

ОГОРОДНИК

ежемесячное издание

7'2005

ИЮЛЬ 2005

Ароматы лета
ОГОРОД

Малиновый Олимп
САД

Начало начал
ПОДВОРЬЕ

Фруктовое застолье
ДОМОСТРОЙ

Новости садовой моды

4 820019 550015 >

Артемовская опытная
станция питомниководства
Института садоводства

Реализует в период с
15.06.05 по 01.09.05

Рассаду земляники "фриго" перспективных и районированных сортов.

84505, п. Ягодное,
Артемовский район, Донецкая область.
Тел.: (06274) 6-31-08, 6-06-45

Субстрат **"Поліський"**
гарантія росту та розвитку рослин!

Пропонуємо співпрацю!
тел.:(0362)266-969
243-538

ТОРФОСУМІШ

Універсальний субстрат для вирощування кімнатних рослин, розсади овочів тощо

Найменування продукції	Вид упаковки, місткість	Кількість пакетів в тарі для транспортування	Ціна	Мінімальний обсяг поставки
Торфосуміш	П/е пакет, 4 л	6	Від 1 грн 60 коп	За домовленістю
Торфосуміш	П/е пакет, 2 л	10	Від 1 грн 10 коп	За домовленістю
Торф	П/е мішок, 40 л	—	Від 7 грн 20 коп	Від 18 м³ (450 мішків)

Ціни подано з урахуванням доставки користувачеві. Залежно від відстані і обсягу замовленої продукції, ціни можуть бути значно знижені

ПП Кравта Е. В., смт Оржиця Полтавської області
(05357) 91165, моб. 8 050 3047888 (без вихідних, у будь-який час)

Новинка! Дренаж 2 в 1
Вермікуліт + керамзіт в 1 пак.

Найменування продукції	Вид упаковки, місткість	Кількість пакетів в тарі для транспортування	Ціна	Мінімальний обсяг поставки
Дренаж (Вермікуліт, 0,5 л, Керамзіт, 1,5 л)	П/е пакет, 2 л	10	Від 1 грн 20 коп	За домовленістю

ПП Ягушенко Н. А., смт Оржиця Полтавської області
(05357) 91165, моб. 8 066 1750382 (без вихідних, у будь-який час)

ПРИЙМАЄМО ЗАМОВЛЕННЯ

на виготовлення

ПОЛІГРАФІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Тел.: (044) 484 41 79
484 41 42

СЕРИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫХ ПРЕПАРАТОВ

Они сделают все «грязные» дела сами И никакого запаха!

Препарат предназначен для переработки содержимого выгребных ям, биотуалетов и очистки систем канализации

Приглашаем к сотрудничеству
● дилеров ● оптовых клиентов ●
● розничные магазины ●

По вопросам приобретения обращайтесь по тел.:

Днепропетровск, (056) 721-50-40;
Львов: (0322) 44-52-00; Киев: (050) 616-32-50;
Донецк: (062) 381-02-90;
Харьков (057) 719-20-02
Симферополь: (066) 22-00-444;
Днепродзержинск: (0569) 53-47-36,
Запорожье: (0612) 33-01-26
E-mail:sanex@ua.fm; http//www.ecodom-ukraine.narod.ru

Магазин "САДІВНИК"

- Насіння газонних трав, овочів, квітів (понад 500 видів)
- Багатосезонна поліетиленова плівка для теплиць завширшки 3–12 м
- Плівка для басейнів і ставків
- Агроволокно (укривний матеріал для грядок і теплиць) завширшки 1,6–16 м
- Обприскувачі і садово–городній інвентар
- Горщики для квітів будь–яких розмірів

Київ, вул. Мурманська, 8
(ст. м. "Лісова")
Тел./факс (044) 552-13-03

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЩОМІСЯЧНИК

ПРОПОЗИЦІЯ

УКРАЇНСЬКИЙ ЖУРНАЛ З ПИТАНЬ АГРОБІЗНЕСУ

інформаційний щомісячник

Все про агробізнес в одному виданні

підписний індекс
74348

УНІВЕРСАЛЬНИЙ ЗАХИСТ РОСЛИН

ВІД ГРИБКІВ, БАКТЕРІЙ, ВІРУСІВ

забезпечує біофунгіцид МІКОСАН

- Діє на протязі всього періоду вегетації
- Ефективний у період цвітіння і плодоношення
- Плоди можна споживати через добу після обробки!
- Підсилює імунітет рослин та стимулює їх ріст
- Покращує мінеральне та водне живлення рослин
- Безпечний для людини, птахів, бджіл, черв'яків
- Підвищує активність грунтових мікроорганізмів
- Не потребує засобів індивідуального захисту
- Сумісний з іншими препаратами
- Має суто природне походження

Діюча речовина Мікосану, виділена з грибних клітин, є потужним індуктором власних захисних механізмів рослин. При вірному застосуванні Мікосан не поступається кращим хімічним препаратам. Перевірений в умовах закритого та відкритого грунту в різних кліматичних зонах України, Росії та Німеччини. Являє собою водорозчинний концентрат, розфасований у пластикові пляшки 100 мл.
Норма витрати - 100 мл на сотку.

Посвідчення про державну реєстрацію А №00601
Ліцензія Мінпромполітики АА №669168

Виробник: *спільне українсько-німецьке підприємство "**Мікотон-Аглікон**".*
Дистриб'ютори: мережа Клубів Органічного Землеробства, *телефони у Києві: (044)233-48-78, 204-22-75,* ***Квітагро*** *(044)566-97-29.* ***Аналіт-сервіс*** *(044)490-35-73,* ***ТОВ "Компанія Стен"*** *(044) 247-19-98*

Агрофірма
Слов'янський шлях

атестований розплідник
Паспорт на виробництво та реалізацію насіння та садивного матеріалу № 2709, виданий Міністерством аграрної політики України 29.03.2005 р.

ЗАМОВЛЯЙТЕ ВЖЕ ЗАРАЗ!!!

САДЖАНЦІ СМОРОДИНИ ЧОРНОЇ

Садивний матеріал I категорії для інтенсивних промислових ягідників, безвірусний, стійкий до захворювань, кращих сортів Української селекції.

ГАРАНТУЄМО
сортову якість та чистоту,
високу продуктивність,
документальне та технологічне супроводження

Тел./факс (8 044) 284 76 33
Тел.: (8 044) 209 72 81, 561 94 65,
(8 067) 209 72 81, 401 94 65
www.agroflora.com.ua

НАСОСИ

SPERONI GRUNDFOS CALPEDA

- водопостачання
- свердловинні
- опалення
- циркуляційні
- фекальні
- дренажні

БАКИ
Автоматика
Станції водопостачання

КИЇВ: ОПТ, РОЗДРІБ
"АГРАФ-ПРОМ", т.: 206-10-71, 452-30-15, (050) 356-09-39, пр.Перемоги, 67
"ТЕХНОМАШ", т.: 239-18-89, 417-23-97
БОРИСПІЛЬ
"ВОДОПЛАСТ", т.: (295) 65-4-78
БРОВАРИ
"РЕЙНОЛДС-РЕАЛІТІ", т.: (044) 237-58-78
СІМФЕРОПОЛЬ
"АФО-КРИМ" т.:(0652) 52-13-37
ІВАНО-ФРАНКІВСЬК
"НЕП" т.: (0342) 77-33-95, 77-64-33 (-35)
ЛЬВІВ
"ЗЕСТ" т.: (032) 240-40-20 (-18), 241-81-83
ХАРКІВ
"ТВИСТ" т.: (057) 759-03-05, (050) 690-72-25
ДНІПРОПЕТРОВСЬК
"ГАЗИФІКАТОР" т.: (0562) 34-86-34, 34-53-83

МАГАЗИН: Київ, вул.Фрунзе, 86; 417-23-97; 239-18-89 (-90)

огородник

Июль'2005 (109)

Иллюстрированное ежемесячное издание для садоводов, огородников и цветоводов

УЧРЕДИТЕЛЬ
Компания "Юнивест Маркетинг"
Свидетельство КВ №5585
Зарегистрирован 31.10.2001 г.
Основан в июле 1996 г.

ИЗДАТЕЛЬ
ООО "Юнивест Медиа"

Генеральный директор
"Юнивест Медиа"
АЛЕКСЕЙ АРОНОВ

РЕДАКЦИЯ
ОЛЬГА КИРИЧИШИНА
(главный редактор)
ЛАРИСА ЕФРЕМЕНКО,
НАТАЛИЯ ВИЛЕНСКАЯ,
ОЛЬГА МЕЛЬНИК
(редакторы отделов)
АЛЛА ПЕКУР,
ЕФРОСИНИЯ ШУЛЫК
(работа с текстом)
ИВАН АНДРИЙЧУК
(дизайн и верстка)
ГЕННАДИЙ МАРИЧЕВ
(фотограф)
ЛАРИСА БАНЧУКОВА
(компьютерный набор)

АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ И РЕДАКЦИИ
01054 Киев, ул. Тургеневская, 38
Тел. (044) 494-09-06
e-mail: ogorodnik@univest-group.com

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ
Игорь СКАЗАТНЫЙ
(начальник отдела)
Тел.: (044)484-41-50, 484-41-61
e-mail: og.reklama@univest-group.com

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Тел.: (044) 484-41-82, 484-41-81
e-mail: realise@univest-group.com

Тираж 115 757 экз.
Подписан в печать 16.06.05 г.

АДРЕС ТИПОГРАФИИ
г. Фастов, ул. Полиграфическая, 10

ЦВЕТОДЕЛЕНИЕ И ПЕЧАТЬ
univest print
ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ КОМПАНИИ ЮНИВЕСТ МАРКЕТИНГ
Тел.: (044) 235-84-03/04
НАПЕЧАТАНО НА РУЛОННОЙ МАШИНЕ
HEIDELBERG

Рекомендованная цена
в розницу 3 грн 45 коп.

Подписка принимается во всех почтовых отделениях Украины и России

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС
74629

ЖУРНАЛ С ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ –
22457

Макеты, разработанные "Юнивест Медиа", охраняются авторским правом.

Редакция не всегда разделяет мнение авторов публикаций. Переписка с читателями только на страницах журнала. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Использование материалов журнала "ОГОРОДНИК" без согласования с редакцией запрещено.

© ООО "Юнивест Медиа", 2005

На 1-й странице обложки фото Джона ФЕРРАРА

В номере:

Огород 4

Пряно-вкусовые
На волне ароматов лета
Мастера гряд
Перец — овощ с характером
Прибыльное дело
Лук шалот под стать репчатому
Мы — с вами
Чтобы слизням неповадно было

Сад 14

Ягодник
Геракл с малинового Олимпа
Опыт
Мощный Крепыш всегда с урожаем
Высоковитаминные
Ежевика
Полакомимся вместе
Целебны листья и плоды
Защита растений
Сажистый налет
Год садовода
Июль
Картинки с выставки
Памяти ветеранов посвящается
Наши консультации
Та самая бордоская жидкость
Бахмутка, Жмурка и Усанка
Агрошкола

Дизайн усадьбы 38

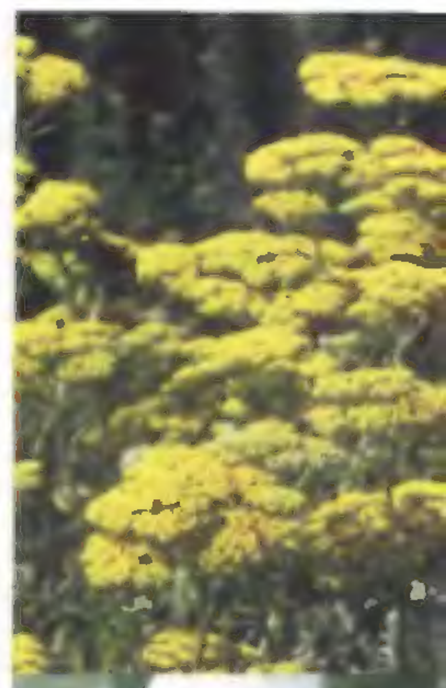
Впечатления
Нынче в моде желтый цвет
Цветник
Китайский "синдром"
Мастер-класс
Красота на день
Календарь цветовода
Лунный календарь

Подворье 46

Живность
Начало начал
Птичник
Выносливые приспособленки
Любимцы индейцев
На свободном выгуле

Домострой 50

Прелести сезона
Фруктовое застолье
Астроориентир
Сочное лето
Поварские секреты
Для воздушного десерта
Семейный рецепт
Мастерская
Реечная купель
Традиции
Чтобы кормить Сичь



Испытывали ли вы волнующее чувство, когда в жизненной суете вдруг возникает знакомый запах и вас с головой захлестывает волна нахлынувших воспоминаний? Хороших или плохих, веселых или грустных, тревожных или умиротворяющих. И даже будоражащих. "Вспомнишь и лица давно позабытые..." Это как раз оттуда.

Человек может различать около 10 тысяч запахов. Они окружают нас всю жизнь, с первых до последних дней. Наверное, отсутствие ярких ароматов студеной порой — это и есть белое безмолвие зимы. Чего уж никак нельзя сказать о лете. Высокая температура выжимает ароматы даже из раскаленных стен домов, крыш, автомашин и асфальта. Но доминирующим шлейфом в воздухе носится и буквально кричит аромат зеленых листьев и цветов. Ароматы — необыкновенный дар природы! Они раздвигают привычные рамки окружающего нас мира, приоткрывают дверь в таинственную страну фантазий и грез, создают совершенно неповторимое настроение!

На волне ароматов лета

Запах и практическая ценность растений обусловлены наличием в них эфирных масел, которые играют важную роль в жизненных процессах самих растений. Их еще называют "живой кровью" растений. Эфирные масла могут содержаться в любой части растения — в семенах, корнях, листьях, плодах, древесине, цветах. Состав масла и его количество в растении может меняться в зависимости от времени года и даже в течение дня. Число различных компонентов в составе одного эфирного масла может достигать 500, а наличие масла в растениях колеблется от сотых долей до нескольких процентов. Поэтому натуральные масла до сих пор остаются дорогими.

Эфирные масла — это живая душа растения. В них яркость Солнца и тайна Луны, сила воды и невесомость ветра. Они летучи, биологически активны, неповторимы по своим свойствам и благоуханию. В индийской литературе, датируемой примерно 2000 г. до н. э., описано более 700 растений, в том числе ряд ароматических. В древних египетских папирусах говорится о "прекрасных маслах, отборных ароматах и фимиамах для храмов, доставляющих радость любому божеству". Существует древняя традиция использования благовонных масел в религиозных церемониях. В буддийских храмах до сих пор принято смазывать скульптуры Будды маслом сандала. В древнем Вавилоне масла добавлялись в строительные материалы, из которых воздвигались храмы. Ароматические растения и эфирные масла очень высоко ценились в Древней Индии, Китае, Античной Греции и Риме, на Ближнем и Среднем Востоке. Драгоценные благовония сопровождали аристократов в храмах и театрах, в военных походах и спортивных состязаниях, в термах и спальнях. Природные благовония и ароматические вещества считались ценными подарками и наиболее ранними предметами торговли в древнем мире, символами богатства.

В древнейшем памятнике медицины — папирусе Эберса, приведено около 800 лечебных и косметических рекомендаций, рецептов паст, мазей, ароматических масел и благовоний. Известный "кармелитский спирт", впервые полученный в 1611 г. в Париже монахами перегонкой спиртовой настойки смеси мелиссы, лаванды и лимонных корок, по вкусовым качествам мог бы соперничать со многими нынешними образцами алкогольной продукции.

К XIII ст. во многих европейских аптеках появились цветочные воды и эфирные масла. Авиценна писал: "Розовое масло повышает возможности разума и увеличивает скорость мышления". Розовая вода, получае-

Огород

Базилик (пурпурный и зеленый), обладающий тонким пряным ароматом, — непременный атрибут традиционного букетика, освящаемого в церкви в праздник Спаса (медового) или Маковея

Цветник у дома. На фоне замысловато-узорчатых листочков герани вспыхнули яркие огоньки цветков гравилата. Под натиском пиретрума девичьего выпал на тропинку чебрец. Любопытный лук, облокотившись на плечо эстрагона, прильнул к окнам синими соцветиями-шарами

Очаровательная монарда (сладкий бергамот) — эфиронос широкого биологического спектра, ароматизатор популярного английского чая "Earl Grey"

мая из лепестков розы при перегонке с водяным паром, которая вместе с другими экзотическими ароматами и пряностями Аравии стала очень популярной в Европе во времена крестовых походов, высоко ценилась как лекарственное и ароматизирующее средство. В связи с их необычными антисептическими особенностями эфирные масла были очень популярны во время эпидемий.

Современные исследования подтвердили, что они мягко воздействуют на организм человека, обладают высокими противомикробными, противовоспалительными свойствами, способностью укреплять иммунитет. Ряд масел обладает противоопухолевой активностью и противопаразитарным действием. Микробы при длительном контакте с эфирными маслами практически не вырабатывают к ним устойчивости. Совместное применение некоторых эфирных масел и антибиотиков повышает бактерицидную активность последних в несколько раз. Но если использование синтетических лекарственных средств вызывает множество побочных эффектов и аллергических реакций, то ароматические растения не оказывают никакого вреда. Это выверено веками. Эфирные масла входят в состав многих фармацевтических препаратов и, как правило, не имеют кумулятивных свойств, то есть не накапливаются в организме. Они обладают эффективным биоэнергетическим действием, благотворно влияют на психоэмоциональное состояние, гармонизируют отношения и сближают людей. Так, бергамот, ваниль и роза в чаях улучшают настроение и дают ощущение гармонии. Запах инжира, грейпфрута, лимона, мандарина и перечной мяты наделяют энергией и помогают сконцентрироваться. Лавандовое масло, ромашка, роза помогают расслабиться. Жасмин, мускус и амбра усиливают эротическое воздействие.

Хочешь мира — готовься к войне. Хочешь быть здоровым — обратись к ароматическим растениям. Помните изрядно поднадоевшую рекламу на телевидении о нарушенном кислотно-щелочном балансе? Оказывается, растения тоже имеют к этому самое непосредственное отношение. И если мясо, яйца, творог, хлеб повышают кислотность, то все корнеплоды, овощи и фрукты (за небольшим исключением) характеризуются избытком щелочи. Поэтому преобладание в рационе тех или иных продуктов влияет на кислотно-щелочной баланс внутренней среды организма. Наша диета не сбалансирована. В ней слишком мало пряной зелени, свежих овощей, фруктов и слишком много крахмалистых и мучных продуктов, жиров, рафинированного сахара. Добавление в рацион многих пряно-ароматических растений и семян способствует выведению из организма шлаков, а не разносу их по самым дальним закоулочкам организма.

Для поддержания хорошей психо-эмоциональной и физической формы, снятия ежедневных стрессов, профилактики недугов и придания повседневной жизни яркости есть вполне доступный способ — ароматические растения в вашем саду и на огороде. Большую часть экзотических тропических пряностей, напоенных жарким солнцем юга и имеющих очень сильный аромат, можно с успехом заменить ароматными травами и плодами, выращенными собственными силами. Приятные

ощущения от того, что сам себя снабжаешь специями и благодаря этому можешь добиться успехов в домашней кулинарии и завоевании сначала желудка любимого человека, а затем и его сердца, щедро вознаградят вас за те усилия, которые придется приложить.

Ароматические растения не разводят в огородах для того, чтобы впрок, на годы, запастись специями. Вполне достаточно, если на "грядке пряностей" будут расти два–три экземпляра интересующих вас видов. Всем известно, что основную палитру запахов в саду создают цветущие растения. Красоту цветов дополняет их тонкий аромат, делая красивоцветущие и пахнущие растения фаворитами любого сада. Пряные травы не только полезны, но и красивы. Большинство садоводов–любителей стремятся выращивать их на своих участках, но для многих из них огород и клумба — это, как говорят в Одессе, "две большие разницы". Между тем, многие овощные и пряные культуры вполне могут, если не конкурировать с декоративными растениями, то, по крайней мере, соседствовать с ними.

Красивые "съедобные" клумбы — это интересно, полезно и модно. Такие клумбы могут быть только овощными и смешанными — рядом растут декоративные и съедобные растения. В течение всего сезона такие грядки будут радовать вас разнообразием форм, ароматов и оттенков. Не обязательно все травы высаживать непосредственно в почву. Часть их можно посадить в горшки без дна или контейнеры. Такие восприимчивые к холоду травы, как майоран, базилик эвгенольный и розмарин, при сильном похолодании можно тут же перенести в теплое место. Тмин, фенхель, эстрагон, посадите ближе к центру. В центре можно посадить огуречную траву (бораго) с ярко–голубыми цветками, красную садовую лебеду с яркими красивыми листьями и монарду с соцветиями различных оттенков. Эти растения оживят клумбу и пригодятся для украшения готовых блюд. Для бордюра подойдут кервель, иссоп, кудрявая петрушка, тимьян, рута, чабер, шнитт–лук. Из однолетних пряностей обязательно посейте базилик, укроп, листовую горчицу. Немного места на клумбе выделите для "чайных трав": мелиссы лимонной, душицы, змееголовника, лофанта. Для этой удивительной клумбы подойдут салаты и мангольд с листьями разнообразной формы и окраски, физалис с пышной и красивой зеленью, котовник лимонный, кориандр, любисток, шалфей и другие. На "съедобную клумбу" так и просятся настурция, хризантемы, ноготки, пажитник и тысячелистник. Существует немало его садовых форм, отличающихся величиной и окраской соцветий. Так, у тысячелистника 'Kelwayi' соцветия карминно–красного цвета, у 'Coronation Gold' они янтарно–желтые, большие и очень плотные, у истинно жемчужного 'The Perle' — белые густомахровые цветки, действительно похожие на жемчужинки. Соцветия тысячелистников великолепны в срезке. Их можно использовать и в зимних сухих букетах.

Тысячелистники таволголистный (вверху) и благородный (слева) пришли с лесных опушек, чтобы украсить наши огороды и цветники. Только прикоснитесь к его резным листьям–недотрогам и вмиг захлестнет волна терпкого аромата

Чтобы эта вкусная красота (или красивая вкуснятина) всегда была под рукой, клумбу либо рабатку лучше всего разместить рядом с домом. Запах многих из них чувствуется, если человек находится в непосредственной близости от растения. Запах других можно почувствовать, только если растереть растение пальцами. Самый лучший способ получить удовольствие от запахов ароматических растений — посадить их около скамейки на расстоянии вытянутой руки, чтобы можно было до них дотрагиваться, базилик и лаванда тут же дадут взрыв аромата. Некоторые из них — стелющиеся — можно посадить в расщелинах между плитами мощеных дорожек — они будут издавать аромат, если на них наступить.

Кроме того, всегда выгодно сочетать приятное с полезным — высушенные листья ароматических растений послужат вам приправой в пищу или как лекарства. Важным правилом является раздельное хранение пряных трав. Следует помнить, что пряности легко впитывают любой посторонний запах. Поэтому, готовя пищу, позаботьтесь о том, чтобы в кухне не было никаких сильно пахнущих предметов. Лучше всего хранить приправы не дольше 12 месяцев в стеклянных банках с плотно прилегающей пробковой крышкой в темном, прохладном и сухом месте. Настоящий гурман не покупает готовые пряности в молотом виде, а предпочитает самостоятельно измельчить их в ступке. Такой старинный способ позволяет получить настоящий вкус и аромат пряности, и холодной белой зимой вернет в ваш дом пряные ароматы лета. И теплые воспоминания...

Вихрастый нарядный чебрец цветущим ковриком закроет строгие серые расщелины между плитами садовых дорожек или легко взберется на альпийскую горку

Ольга КОРАБЛЕВА,
кандидат сельскохозяйственных наук

Сладкий перец уже давно стал в Украине традиционной культурой. Этот исконный южанин освоил даже северные области, казалось бы, совершенно непригодные для него, большого любителя солнца и тепла. Каждый огородник в меру своих сил и возможностей пытается вырастить овощ, полезный во всех отношениях — витаминный, вкусный, ароматный. Правда, далеко не у всех перец получается именно таким. Допустим, в северных регионах неудачу можно списать на неблагоприятные климатические условия. Но, как это ни странно, много неприятностей подстерегает и тех, кто выращивает перец в южных областях страны.

И в том, и в другом случае возникают проблемы, оборачивающиеся значительным недобором урожая. Как их избежать? Ответ на этот вопрос напрямую связан с биологическими особенностями растения.

Сорт Обрий

Перец — овощ с характером

Требования у него высокие

Перец — однолетнее растение, в течение одного периода вегетации проходит весь цикл развития — от посева до созревания семян. Выделяют такие фенологические фазы: прорастание семян, образование настоящих листьев, бутонизация, цветение, техническая, а затем биологическая спелость плодов. В начале вегетации растения растут медленно. Причем надземная часть развивается гораздо интенсивнее корневой системы. Первый настоящий лист появляется через 5—7, бутоны — через 50—60 дней после всходов. Закладка цветочных почек начинается при появлении у растения четвертого настоящего листа. Цветки, как правило, располагаются у основания развилок ветвящихся побегов. Наибольшее количество цветков, из которых формируются товарные плоды, бывает до четвертого яруса разветвлений. За весь период вегетации на одном растении образуется от 30 до 100 цветков, из них оплодотворяются примерно 20%.

Перец — растение южных широт, этим объясняется его высокая требовательность к теплу. Семена начинают прорастать при температуре не ниже 13 °С, но в этом случае всходы появляются только на 18—25-й день после посева, а иногда и позже. При температуре 25 °С и выше дружные всходы появляются уже через 7—9 дней. Лучше всего перец растет и развивается при температуре воздуха 25—27 °С.

Взрослые растения могут плодоносить и при температуре 15—18 °С, но дальнейшее похолодание отрицательно сказывается на цветении. При 10—13 °С ростовые процессы приостанавливаются, нарушается обмен веществ и нередко растения гибнут. Растения перца чрезвычайно чувствительны к минусовым температурам. Они погибают при заморозках –0,3...–0,5 °С. Очень плохо переносят и чрезмерно жаркую погоду. При температуре выше 35 °С растения угнетаются, бутоны и цветки опадают.

Как выходец из тропиков, перец предъявляет весьма высокие требования к увлажнению почвы и воздуха. Недостаточное содержание водяных паров в воздухе, особенно в жаркую погоду, становится причиной чрезмерного угнетения растений и даже опадения цветков и молодых завязей.

Корневая система перца нуждается в большом количестве воды, которая расходуется на транспирацию и формирование урожая. Критический период по влагообеспечению длительный (1,5—2 месяца) — от начала появления первых бутонов до завязывания плодов. Растения отрицательно реагируют как на пересыхание почвы (страдают от излишнего повышения концентрации солей в почвенном растворе), так и на ее переувлажнение (испытывают недостаток кислорода в почве).

Растения перца весьма требовательны к плодородию почвы. Высокие урожаи получают только на богатых гумусом, хорошо структурированных почвах. Тяжелые глинистые холодные почвы с высоким уровнем грунтовых вод непригодны для выращивания перца. Неблагоприятна для него и повышенная кислотность. Оптимальной считается реакция почвенного раствора в пределах pH 6—6,6.

Растения перца очень быстро реагируют на удобрение. До начала плодообразования они нуждаются в повышенных дозах азотных удобрений, ускоряющих развитие и формирование вегетативных органов, а также корневой системы. Наибольшая требовательность к фосфору проявляется в период формирования и созревания плодов. В случае недостатка этого элемента питания нижние листья отмирают. На протяжении всей жизни перец нуждается в калии, кальции и магнии. Хорошо реагирует он на внесение в почву микроэлементов — бора, марганца, цинка, йода, молибдена и др. Однако нужно помнить, что избыток элементов минерального питания в почве отрицательно сказывается на величине и качестве урожая, сроках его поступления и на активности всех процессов жизнедеятельности растения. Избыток азота активизирует рост вегетативной массы в ущерб плодоношению. А излишнее количество фосфорных и калийных удобрений, напротив, тормо-

зит нарастание листьев у молодых растений и приводит к существенному снижению урожая.

Растения перца очень светолюбивы. Для нормального развития им нужен короткий (12—14-часовой) день. До 20—30-дневного возраста растениям полезен длинный день, он ускоряет их рост. А укороченный день ускоряет развитие взрослых растений, обусловливает более раннее их цветение и формирование плодов.

У большинства сортов при затенении наблюдается пожелтение листьев, опадение бутонов и завязей. Ветки становятся хрупкими и очень ломкими. Причем позднеспелые сорта сильнее реагируют на укороченный день, чем раннеспелые.

Добросовестно и со знанием дела

Выращивая перец на своем участке под Днепропетровском, мы прежде всего учитываем биологические особенности этого теплолюбивого растения. Что называется, идем у него на поводу. Профессиональные знания позволяют, независимо от капризов погоды, получать стабильно высокий урожай.

Успех гарантирует качественная рассада. Как и большинство любителей, мы выращиваем ее по самой примитивной технологии — на подоконнике. Начинаем с почвенной смеси. Она должна быть питательной, с хорошей физической структурой.

Мульчирование посадок повышает содержание гумуса в почве и защищает ее от пересыхания, снижая потери на испарение влаги

Готовим почвосмесь, состоящую из перегноя, дерновой земли и крупнозернистого песка (3:3:1). На ведро смеси добавляем стакан древесной золы. Семена для посева используем только свежие, прошлогоднего урожая. Обязательно обрабатываем их в течение 20 мин в 1%-ном растворе марганцово-кислого калия при температуре 20—22 °С, затем тщательно промываем проточной водой и подсушиваем до сыпучести. Семена высеваем на рассаду в конце февраля и проращиваем их при температуре не ниже 25 °С. Обычно проростки появляются на 12—14-й день. После массового появления всходов временно (на 5—7 дней) переносим их в хорошо освещенное, но более прохладное место (температура 17—18 °С), чтобы рассада не вытягивалась. Поливаем ее по мере необходимости только теплой водой, не допуская пересыхания почвы и переувлажнения, два раза подкармливаем гумисолом.

Практикуем выращивание рассады без пикировки и с пикировкой. Первый вариант предпочтительнее, поскольку восстановительная способность корневой системы у перца выражена слабо, и рассада с травмированными во время пикировки корешками плохо приживается, отстает в росте.

Стоит удалить "коронный" ("королевский") цветок, и растения начнут лучше ветвиться

Высаживаем рассаду в открытый грунт 10—15 мая, когда минует угроза возвратных заморозков. Схема посадки — 60х30 см, для высокорослых сортов — 70х30. При высадке рассады в каждую лунку кладем 1—2 ст. ложки нитрофоски, тщательно перемешивая ее с почвой. Поливаем теплой (подогретой на солнце) водой, тогда рассада хорошо и безболезненно приживается.

Во время вегетации поливать растения нужно регулярно и равномерно. Вода всегда должна быть теплой. Если для полива использовать холодную воду (ниже 15 °С) в жаркую погоду, когда температура воздуха и почвы более 30 °С, наблюдается сильное увядание растений.

Естественно, лучше всего применять для полива капельное орошение с одновременными подкормками минеральными удобрениями. Но для многих (и для нас в том числе) это пока несбыточная мечта. Поэтому посадки перца мульчируем. Слой мульчи хорошо защищает почву от иссушения, перегрева днем и переохлаждения ночью. По нашим наблюдениям, перепады температуры на поверхности почвы летом в солнечную погоду под перцем составляют от 50 °С днем до 15 °С ранним утром. Какой же запас прочности должно иметь растение, чтобы выдерживать такой стресс?! А благодаря 5—8-сантиметровому слою мульчи этот перепад незначительный — от 10 до 15 °С.

Очень рекомендуем всем, кто выращивает перец и другие овощные культуры, активнее внедрять мульчирование. В качестве органической мульчи можно использовать срезанные сорные растения (естественно, без семян!), послеуборочные остатки, скошенную и подвяленную газонную траву, навоз, солому, лузгу подсолнечника, проса, гречихи, опилки, кору, опавшие листья, компост, торф и другие материалы. Слой мульчи должен быть не менее 5—8 см, и обновлять его нужно раз в месяц.

Мульча — защитная мантия почвы. Под ней живет множество полезных микроорганизмов, червей, жуков, которые измельчают и превращают в гумус органические материалы. Кроме того, мульча выполняет еще одну функцию — не позволяет прорастать семенам сорняков. В зонах с сильной ветровой и водной эрозией мульча прекрасно защищает почву от

разрушения. А опасения по поводу того, что она становится источником накопления и распространения болезней, вредителей, явно преувеличены. Развитие большинства болезней и размножение вредителей зависит в основном от благоприятного сочетания температуры и влаги. Даже если ваш огород будет абсолютно очищен от прошлогодних растительных остатков, в год эпифитотий (например, фитофтороза) ветер обязательно принесет споры этой, а также других болезней от соседей.

Полезные советы и маленькие хитрости

На прежнее место перец возвращайте не ранее чем через четыре года. Иначе не избежать выпадения растений от болезней увядания. Особенно это касается новых сортов, устойчивость которых к этому заболеванию вам неизвестна. Не спешите высаживать новый сорт на всей отведенной под перец площади, рискуете остаться без урожая. Для начала достаточно посадить 3—5 кустов, чтобы убедиться, что новоселу подходит почва на вашем участке. Ведь часто технология выращивания не дает желаемого результата только из-за несоответствующей реакции почвы.

Большинство неприятностей при выращивании перца связано с корневой системой растения. Она достаточно разветвленная, но основная масса корней сосредоточена в пахотном слое почвы (от 15 до 30 см) и лишь отдельные корни проникают на глубину 70—80 см. Даже кратковременное подсушивание почвы в прикорневой зоне может иметь для растений негативные последствия.

Богатый урожай — награда за хороший уход. Перец с собственной грядки всегда свежий, необыкновенно вкусный и ароматный!

Вы, наверное, заметили, что у перца часто опадают цветки и завязи. Причины могут быть различные: экстремальные низкая или очень высокая температура воздуха, недостаток света, влаги и т. д. Например, при низкой температуре воздуха (8—10 °С) и почвы в начальный период вегетации рост растений приостанавливается, и это вызывает опадение бутонов. В летний период, когда температура воздуха на протяжении нескольких дней держится на уровне 30—35 °С и выше, тоже наблюдается массовое опадение бутонов, цветков и завязей. Почему подобное происходит?

В жару запасы воды в почве резко снижаются, а испарение ее из листьев возрастает, начинается обратный отток воды и питательных веществ из генеративных органов (цветков, завязей) к точкам роста и листьям. Вследствие этого ограничивается поступление воды к цветкам и они опадают.

Опадение цветков и завязей может вызвать и сильное затенение растений, которое особенно опасно при наступлении прохладной погоды. То же самое наблюдается и при нерегулярном или неравномерном поливе.

Урожайность перца может быть низкой из-за несвоевременной уборки плодов. Цветение у перца ремонтантное, непрерывно продолжается до заморозков. При образовании плодов появление новых цветков замедляется, после снятия — вновь усиливается. Поэтому очень важно систематически убирать плоды, достигшие технической спелости.

Кстати, есть приемы, с помощью которых можно повысить продуктивность растений. Присмотритесь к ним внимательно. Главный стебель у перца заканчивается генеративной почкой, а в пазухах верхних листьев начинают развиваться побеги второго порядка, образуя вилкообразное разветвление. В первой развилке главного стебля всегда раскрывается "коронный", или "королевский" цветок. Если его удалить и не дать сформироваться плоду, растение будет лучше ветвиться, следовательно, будет выше и его продуктивность.

Можно также прищипывать главный стебель над пятым-восьмым листом (перед бутонизацией). Это активизирует рост боковых побегов, на которых, как правило, образуется много дружно созревающих плодов. После этого приема урожай повышается как минимум на 30%. Кроме того, раскидистый куст притеняет почву и нижние части стебля, это ослабляет их перегрев и снижает увядание растений, а главное — предохраняет плоды от солнечных ожогов.

Перец — факультативный самоопылитель, то есть он может опыляться как своей, так и чужой пыльцой. Сладкие сорта, переопыленные с горькими, дают в первом поколении горькие плоды. Это, конечно, ухудшает товарное качество плодов, но не имеет таких неприятных последствий, как, скажем, при выращивании перца на семена. Чтобы получить чистосортные семена, пространственная изоляция разных сортов овощного и пряного перца должна быть не менее 300 м.

Успех выращивания в большой степени зависит от правильного выбора сорта. Сегодня сортимент перца очень большой. В Украине районированы 38 сортов и гетерозисных гибридов перца. Существует закономерность, которую нужно обязательно учитывать при выборе сорта: чем крупнее плоды, тем меньше их на растении; чем крупнее растения, тем сильнее они затеняются, и тем больше цветков осыпается.

После десятилетних испытаний самых разных сортов перца остановились на сортах Подарок Молдовы, Купон, Дружок, Ласточка, Полтавский, у которых классические конусовидные плоды. Высаживаем, как правило, по нескольку десятков растений Калифорнийского чуда, Оранжевого чуда с крупными кубовидными плодами, а также Обрия (сортотип ротунда). При добросовестном и правильном уходе все они дают прекрасный урожай. Нужно только хорошо присматривать за своими питомцами и вовремя реагировать на сигналы о помощи.

Зеновий СЫЧ,
доктор сельскохозяйственных наук,
Национальный аграрный университет;
Ирина СЫЧ,
научный сотрудник,
Днепропетровский научно-исследовательский центр
Института овощеводства и бахчеводства УААН

Лук шалот

под стать репчатому

Если в Восточной Европе традиционно употребляют зелень репчатого лука, то наши западные соседи предпочитают лук шалот. Западные европейцы недолюбливают резкий луковый запах и стараются по возможности его избегать. В старину доходило до курьезов: готовясь к встрече русских послов, английская королева распорядилась убрать из сада все луковые растения и не подавать к столу блюда с луковым ароматом. Но поскольку полностью отказаться от лука не представляется возможным, чопорные англичане используют лук шалот, у которого более тонкий аромат, нежная консистенция луковицы и менее острый вкус.

История происхождения лука шалота мало изучена. Исследователи полагают, что родина его, судя по его ботаническому названию (*Allium ascolonicum* L.), — древний палестинский город Аскалон. Некоторые ученые считают шалот разновидностью лука репчатого, другие выделяют его в самостоятельный вид. Действительно, шалот отличается от репчатого лука более сильным ветвлением и способом размножения. В России этот вид лука называют "сорокозубкой", у нас в Украине — "квочкой" или "кущевкой". Определение довольно точное, ведь растение способно сформировать в одном гнезде до 20 луковиц!

Лук шалот — двулетнее растение. Корневая система у него мочковатая, слаборазветвляющаяся, уходит в почву на 50 см. Луковица состоит из укороченного стебля-донца, на котором размещаются вегетативные и генеративные почки (зачатки), прикрытые открытыми (переходящими в лист) и закрытыми сочными чешуями. Листья тонкие, трубчатые, длиной 40—45 см. Вегетативные почки луковицы дают начало ветвям, из которых формируется гнездо, содержащее от 4 до 20 луковиц массой 10—50 г. Генеративная почка разрастается в цветонос (стрелку), которая заканчивается шаровидным соцветием. Шалот стрелкуется слабо: на одном растении бывает до 5 тонких стрелок. Соцветия рыхлые, состоят из 100—300 цветков (у репчатого их количество достигает 700—800 шт.). Плод — коробочка, семена черные, трехгранные, морщинистые, созревают в августе.

По питательной ценности лук шалот превосходит репчатый. Содержание сухих веществ в луковицах составляет в среднем 22% (у репчатого — 12—18%), сахара (основной химический компонент) в листьях более 4%, в луковицах — 13—14%. Аскорбиновой кислоты (витамин С) в листьях (20—25 мг на 100 г сырого вещества) больше, чем в луковицах (10—12 мг на 100 г). Своеобразный аромат лука шалота обусловлен наличием эфирного масла, содержание которого в среднем составляет 19—30 мг на 100 г сухого вещества (у острых форм больше, чем у сладких). В луковице также содержатся минеральные соли, витамины B_1, B_3, PP.

Шалот — холодостойкая, светолюбивая культура. Лучшими для нее считаются высокоплодородные суглинистые и супесчаные почвы, а также незаплывающие черноземы с мелкокомковатой структурой. Растение по-разному реагирует на длину светового дня. Короткий день способствует вегетативному росту — усиливается ветвление, увеличивается количество и размеры листьев, замедляется стрелкование, образуется мощная корневая система, а длинный (15—16 ч) — способствует формированию гнезда.

Лук шалот относится к достаточно влаголюбивым растениям. Он требует обильного и равномерного полива в период интенсивного нарастания листьев (май—июнь). Когда листья подсыхают и формируется гнездо (III декада июня—начало июля), поливы нужно ограничить. Повышенная устойчивость лука к заморозкам и засухе обусловлена наличием в сочных чешуях большого количества сахаров.

Лук шалот размножается в основном вегетативно — делением гнезда на отдельные луковицы. Высаживают луковички рано весной на глубину 5—6 см. Лучшая схема посадки на приусадебных участках — однорядная (междурядья 45 см, расстояние в ряду 8—10 см). В качестве посадочного материала используют луковицы массой 20—55 г. Чем крупнее посадочные луковицы, тем мощнее листовой аппарат формируют растения.

Чтобы избежать поражения лука болезнями и вырождения, используют семенное размножение. Правда, семян лук шалот дает очень мало, и они сохраняют всхожесть всего 2—3 года. Семена высевают ранней весной на глубину 2—3 см.

Убирают лук шалот на зелень в период технической спелости листьев (высота растений 25—30 см), а на репку — при полегании листьев. При задержке с уборкой лежкость луковиц снижается.

Все мы прекрасно знаем, что зеленый лук в любое время года — ценный источник витаминов. Лук шалот обладает антимикробным, мочегонным действием, он очень полезен людям, страдающим малокровием, гипертонией, атеросклерозом, хроническими заболеваниями легких, сахарным диабетом (снижает содержание сахара в крови). Словом, как говорят в народе, "лук — от семи недуг".

Ну а в кулинарии он просто незаменим. Шалот используют для приготовления различных салатов, горячих вторых блюд и гарниров. Зелеными листьями оформляют различные закуски и вторые блюда, и это придает им привлекательность и аппетитность. Это все очень ценно, учитывая то, что шалот легко поддается выгонке в домашних условиях прямо на подоконнике.

Так что лук шалот — перспективная и ценная культура, которая превосходит по вкусовым качествам другие виды лука. Его используют не только для получения ранней зелени, но также для получения лука-репки, который отлично хранится в течение 10—12 месяцев.

Сегодня в Государственный реестр сортов растений Украины внесены три сорта лука шалота: Сюрприз, Забава и Кущевка местная. Кроме того, едва ли не в каждом украинском поселке можно встретить большое количество местных форм, отличающихся по форме, окраске, вкусовым качествам луковицы. Они служат исходным материалом для селекционеров и представляют значительный интерес для ведения семеноводства этой культуры.

В Украине шалотом интересуются и занимаются в основном огородники. И не жалеют об этом: весной на рынке зелень из трех луковиц дает 50 коп. прибыли! При минимальном уходе от 1 кг луковиц, посаженных мостовым способом, можно выручить 12—15 грн. Какой овощ может составить шалоту конкуренцию по экономической эффективности?!

Евгения КОВАЛЕНКО,
научный сотрудник
Днепропетровского научно-исследовательского центра
Института овощеводства и бахчеводства УААН

"В мой огород (и не только в мой) повадились слизни. Если в былые времена они довольствовались только щавелем, то в последнее время изрядно портят капусту. Расскажите, пожалуйста, как избавиться от этого вредителя".

В. И. Котляр, г. Нежин

Чтобы слизням неповадно было

Слизни — брюхоногие моллюски (отряд стебельчатоглазые), лишенные наружной раковины. Тело у них червеобразное или цилиндрическое, длиной 50—70 мм, покрыто мягкой кожицей с многочисленными железами, обильно выделяющими слизь. Широкая нижняя часть тела служит моллюскам "ногой", с помощью которой они медленно передвигаются, оставляя после себя серебристые, блестящие полосы быстро высыхающей слизи. Наличие на растениях таких серебристых "дорожек" позволяет легко установить виновника повреждений.

Наиболее распространенные и вредоносные слизни — сетчатый (Agriolimax reticulates Mull.) и пашенный (A. Agrestis L.). Эти многоядные вредители повреждают разнообразные цветочные, декоративные, овощные и другие культуры не только в открытом грунте, но и в парниках, пленочных и зимних теплицах.

В огороде они начинают свою "трапезу" с земляники, повреждая едва ли не каждую ягоду, затем перебираются на огурцы, перец, томаты, фасоль, горох, капусту, морковь, свеклу. Выгрызают продолговатые дыры в листьях, оставляя только жилки, выедают глубокие полости в корнеплодах, кочанах, плодах, вгрызаются внутрь головок цветной капусты. Кроме того, слизни способствуют распространению бактериоза: охотно поедают упавшие на землю листья, пораженные бактериозом, а затем, переползая на здоровые растения, разносят возбудителя этого опасного заболевания.

Наибольший вред слизни наносят во второй половине лета, во влажные годы, преимущественно на низинных участках на суглинистой или глинистой почве, загущенных посевах, где почва недостаточно прогревается.

Слизни ведут ночной образ жизни, а днем укрываются в сырых, прохладных и тенистых местах под комьями земли, досками, подстилкой. Яркий дневной свет отрицательно влияет на их развитие и питание. Они предпочитают увлажненные места. При отсутствии влаги и снижении температуры до 4—7 °С слизни погибают.

Моллюски живут всего 6—7месяцев. У пашенного и сетчатого слизней зимуют яйца, у других — взрослые или молодые особи. Весной, во второй половине мая, из перезимовавших яиц отрождаются молодые слизни, которые через два месяца превращаются во взрослых, половозрелых особей. Слизни очень плодовиты, одна самка откладывает 200—400 яиц, располагая их кучками по 10—30 шт. в трещинах и под комочками почвы у самого основания растений. Яйцекладка наблюдается во второй половине лета и осенью. Оптимальная температура для развития яиц 17—19 °С. Размножению слизней способствуют умеренная температура и повышенная влажность воздуха.

Меры борьбы

Бороться со слизнями нужно комплексно, но самое лучшее средство — профилактические меры:

- своевременно удаляйте сорняки и скашивайте траву вокруг участка и овощных грядок, посадок овощей, поскольку слизни заползают в заросли, где можно укрыться в дневное время от губительных для них солнечных лучей;
- сделайте дренаж участка, чтобы снизить чрезмерную влажность почвы;
- разреживайте загущенные посадки — это сдерживает развитие слизней и уменьшает их вредоносность;
- изолируйте посадки овощных культур, земляники, цветники от прилегающих к ним задерненных, сильно засоренных или сырых участков, откуда обычно и заползают слизни. Для этого по периметру огорода насыпьте в 2—3 строчки на расстоянии 15 см одна от другой гашеную известь, суперфосфат (30 г на 1 м длины);
- в междурядьях посадок раскладывайте приманки (кожура цитрусовых — лимон, апельсин, грейпфрут; корка арбуза, дыни). Привлеченные запахом, брюхоногие ночью будут концентрироваться на них, а утром их останется только собрать;
- опыливайте междурядья измельченным суперфосфатом или гашеной известью (30—40 г/м^2), а также смесью извести и табачной пыли (20—25 г/м^2). Это нужно делать вечером, после захода солнца, когда слизни выползают из убежищ, причем дважды, с интервалом 10—15 мин;
- посевы капусты можно опрыскивать калийной солью (1 кг на 10 л воды);
- для отлова слизней на дорожках между грядками, среди овощей и на цветниках раскладывайте увлажненные старые мешки, рогожу, куски шифера или рубероида, доски, листья лопуха и капусты. Под такие укрытия вредители забираются днем, а вечером их соберите и уничтожьте. Делать это нужно 3—4 дня подряд;
- мульчируйте посевы хвоей либо раскладывайте высушенные растения крапивы — вредитель обходит эти места стороной.

Кстати, воспользуйтесь советом немецких садоводов. Вкопайте в землю емкости (например, сделанные из пластиковых бутылок), наполовину заполнив их пивом, желательно темным. Слизни — большие ценители этого напитка, они отовсюду сползаются на приманку, и только успевай их собирать. Два—три таких "застолья", и можно до конца сезона обезопасить растения от их набегов.

И, пожалуйста, не забывайте, что бороться со слизнями нужно постоянно, поскольку они время от времени все равно будут появляться на вашем участке.

Анна ТКАЛЕНКО,

кандидат сельскохозяйственных наук,

Институт защиты растений УААН

ДЕНЬ ПОЛЯ 2005
Агріматко-Україна

Запрошуємо виробників овочевої продукції прийняти участь в днях поля, де будуть представлені **високопродуктивні сорти та гібриди овочевих культур, матеріали крапельного зрошення, сільськогосподарська техніка та засоби захисту які пропонує Агріматко-Україна на ринку України.**

Дні поля будуть проводитися в таких регіонах:

1. Запорізька область, Акимівський р-н, с. Новогородковка.
Культури: **кавун, диня, огірок, кабачок.**
<u>День проведення – 29 липня.</u>

2. Херсонська область, Скадовський р-н, с. Птахівка.
Культури: **кавун, диня, томати промислові.**
<u>День проведення – 5 серпня.</u>

3. Миколаївська область, Снігурівський р-н, с. Снігурівка на полях господарства "Агродєло".
Культури: **томати промислові.**
<u>День проведення – 19 серпня.</u>

4. Одеська область, Овідіопольський р-н, с. Молодіжне на полях агрофірми "Еврика".
Культури: **томат промисловий, кабачок, огірок.**
<u>День проведення – 26 серпня.</u>

5. Одеська область, Біляєвський р-н, с. Маяки на полях ТОВ "Південь агропереробка".
Культури: **томат промисловий, огірок, кавун, морква, буряк столовий, диня.**
<u>День проведення – 31 серпня.</u>

6.Київська область, м. Біла Церква на полях Центру сортознавства та сортовивчення сортів та гібридів рослин УААН.
Культури: **томати, капусти - білоголова, цвітна; морква, цибуля, буряки столові, огірок, петрушка листова та кучерява, кукурудза цукрова, кабачок, диня, кавун.**

Також будуть представлені польові культури: **кукурудза, соняшник, цукровий буряк, ячмінь ярий, горох, соя.**

ПОРАДИ ВІД «ЗЕЛЕНОГО СВІТУ»

Фахівці відповідають на найпоширеніші запитання читачів журналу «ОГОРОДНИК» про продукти під торговою маркою «Зелений Світ»

Як захистити сад від хвороб та шкідників улітку?

Захист саду не обмежується заходами захисту від хвороб та шкідників до і після цвітіння. Для отримання здорового та неушкодженого врожаю необхідно захищати рослини протягом усього вегетаційного періоду, інакше всі зроблені раніше витрати можуть бути марними.

Яблуні в червні та липні, як і на більш ранніх стадіях розвитку, загрожує розвиток **парші і борошнистої роси**. В той самий час використання препаратів міді та сірки, які й досі широко застосовують проти цих хвороб, небажане. Деякі сорти яблук чутливі до цих препаратів і реагують на обробку утворенням сітки на плодах, що знижує їхню товарну якість і здатність до тривалого зберігання. В цей період потрібно застосовувати препарати дещо м'якшої дії, такі як **Флінт і Еупарен М.**

Флінт має високу активність проти **борошнистої роси і парші.** Він відзначається тривалою мезостемною дією і справляє не тільки профілактичну. але й лікувальну дію. якщо обробку проведено в перші три-чотири доби після ураження хворобою. Саме цим **Флінт** відрізняється від інших препаратів хімічного класу стробілуринів, до якого він належить. До того ж. він не боїться змивання дощем.

Класична схема захисту яблуні передбачає дві зблоковані обробки **Флінтом** (до і після цвітіння) . Якщо їх було проведено, можна влітку обробити яблуню **Флінтом** ще один раз , якщо ні — більше. Загальна кількість обробок **Флінтом** не повинна перевищувати трьох за сезон. Ці обмеження викликані здатністю збудників хвороб звикати до препаратів, ставати стійкими до них у разі постійного одноманітного використання.

Кожна обробка **Флінтом** здатна захищати яблуню впродовж 8–14 днів залежно від погодних умов. Сильні дощі та висока температура повітря сприяють розвитку парші і потребують коротших інтервалів між обробками.

Запобігання виникненню стійкості у збудників хвороб потребує чергування **Флінту** з препаратами контактної багатобічної дії, зокрема **Еупареном М.** Він має високу ефективність проти **парші** та ідеально придатний до застосування почергово з **Флінтом.** Крім того, **Флінт і Еупарен М** належать до небагатьох препаратів, які здатні надійно контролювати збудників **моніліальної гнилі** плодів.

Обидва препарати підвищують лежкість плодів. міцність їхньої шкірки, а **Еупарен М**, окрім того, надає яблукам привабливого забарвлення, що поліпшує їх товарний вигляд.

Флінт використовують за нормою 1,5 г препарату на 10 літрів води. На обробку одного дерева витрачається від 2 до 4 літрів залежно від розміру крони. **Еупарену М** потрібно 20 г на таку саму кількість води.

Крім хвороб, яблуня літом потерпає і від шкідників. Велику небезпеку становить **друге покоління яблуневої плодожерки**, а також **листовійки, молі і попелиці.** Для боротьби з останніми використовують препарат **Конфідор Максі** — 1 г на 14 літрів води на 4–10 дерев або **Децис** — 7–10 мл на 10 л води на 3–6 дерев.

Для захисту смородини, агрусу та ін. ягідників від **борошнистої роси** слід використовувати **Флінт** у ті самі строки та з тими самими нормах, що для плодових культур.

Як боротися проти сірої гнилі на виноградниках, плодово-ягідних та декоративних культурах ?

На виноградниках до **оїдіуму та мілдью**, боротьбу з якими треба починати ще до цвітіння і продовжувати протягом усього вегетаційного періоду, літом додається така хвороба, як **сіра гниль**. Якщо проти перших двох захворювань використовують уже знані препарати **Флінт і Еупарен М**, відповідно, 1,5-3,0 і 20 г на 10 літрів води, а також проти **мілдью — Антракол**, 15 г на 10 літрів води, то проти **сірої гнилі** найефективнішим з-поміж усіх наявних засобів є препарат **Тельдор**. Обприскування ним проводять в нормі 10 г на 10 літрів води на сотку, максимальна кількість обробок за сезон — три.

Крім **сірої гнилі, Тельдор** також до певної міри активний проти інших хвороб винограду, доповнюючи дію **Флінту, Антракол та Еупарену М**. І головне — **Тельдор** сприяє стійкості винограду до **сірої гнилі** вже після збирання. під час його зберігання. Ці якості дають можливість використовувати його протягом вегетації та перед збиранням на таких чутливих до **сірої гнилі** культурах, **як суниці та персик.** Строки очікування для **Тельдору** при обприскуванні суниці та персиків в Україні —10 днів; Франції — 3 дні; Греція,Бельгія, Іспанія, Польща — **тільки один день.**

Світовий досвід свідчить, що **Тельдор** також ефективний при застосуванні на **вишні та черешні** проти **кокомікозу,** на **томатах і баклажанах** — проти **бурої плямистості**, на **капусті і салатах** — проти **сірої, білої та мокрої гнилей**.

Тельдор широко використовують при вирощуванні **троянд** та інших квітів в оранжереях та садах проти **сірої гнилі та борошнистої роси**. Проводять обприскування 0,2–0,5% рабочим розчином за появи перших ознак захворювання. Обробка **Тельдором** перед зрізуванням квітів дає змогу подовжити термін їх зберігання.

Шановні читачі! Прохання надсилати свої запитання на адресу:
відділ "Зелений Світ", ТОВ "Байєр", вул. Тургенєвська, 55, Київ, 04050
Детальну інформацію про засоби захисту рослин, сучасні технології, поради та новини від торгової марки "Зелений Світ" дивіться на сайті WWW.ZELENYSVIT.COM
Довідки цілодобово за телефоном гарячої лінії: 8-800-500-18-80 (по Україні — дзвінки безкоштовні)

"Байєр КропСаєнс"

BAYER Bayer CropScience

Геракл с малинового Олимпа

Малина желанное растение на каждом садовом участке. Ее ягоды — настоящий деликатес и прекрасное лекарство от многих недугов. Вот только не у каждого садовода получается вырастить этой полезной ягоды столько, чтобы хватило и самим поесть, и другим помочь запастись ими на зиму.

Знакомство с ремонтантными сортами

Основной урожай наши садоводы привыкли получать с сортов одноразового плодоношения, которые дают ягоды на прошлогодних побегах. Урожайность их зависит не только от особенностей самого сорта (крупноплодность, морозо- и засухоустойчивость), но и от того, какие подкормки он получил в прошлом сезоне при закладке генеративных органов, своевременности поливов и еще множества факторов, которые должен учитывать каждый думающий садовод. При соблюдении всех необходимых условий выращивания урожайность может составлять от 1 до 4 кг ягод с куста (в зависимости от сорта). Причем куст это, как правило, не менее 5—7 плодоносящих побегов. Мы начинали свою коллекцию с нескольких высокоурожайных сортов малины, которые позволяли нам лакомиться ягодами в течение 1—1,5 летних месяцев. О ремонтантных сортах знали, но считали, что небольшое количество ягод осеннего срока созревания не стоит того, чтобы ими занимать полезную площадь. Так мы думали до того момента, пока не увидели в октябре на лабораторном участке ВСТИСиПа море малины. Ветки склонялись к земле и полегали под тяжестью урожая! Так неужели же у нас на юге, где осеннего тепла больше, нельзя выращивать это чудо?! Вот мы и приобрели для себя по нескольку саженцев новых ремонтантных сортов малины. Посадили и уже на следующий год были приятно удивлены урожайностью этих сортов. Сегодня на нашем участке растут 15 ремонтантных сортов малины как с традиционной рубиновой окраской ягод, так и желтоплодных, с янтарной окраской. Первыми у нас появились сорта Викинайт и Хэритейдж. Они нас прельстили высокой урожайностью, крупными плодами. Однако Недосягаемая (Р-34), элитный сорт В. В. Кичины, приобретенный во ВСТИСиПе, оказался намного урожайнее и крупноплоднее иностранных сортов.

Хэритейдж

Один или два урожая?

Сначала мы выращивали эти сорта малины как все, получая ежегодно два урожая: летний — на прошлогодних побегах, и осенний — на побегах текущего года. А потом мы побывали в Брянске и приобрели у известного российского селекционера И. В. Казакова его новейшие ремонтантные сорта (Надежда, Абрикосовая, Заря вечерняя, Бабье лето-2, Геракл). По его совету перевели ремонтантную малину на одноразовое плодоношение. Вот когда мы увидели, какой может быть отдача от ремонтантных сортов. Их урожайность потрясла нас! Кроме того, освободилась масса времени в сезон уборки основных сортов, а уход за плантацией упростился, что для нас немаловажно, поскольку работаем на наших 50 сотках вдвоем. Так в чем же суть такого способа выращивания ремонтантной малины?

Выращивая ремонтантную малину для получения одного урожая, мы преследуем несколько целей: получение качественного урожая экологически чистых ягод в наиболее благоприятные для плодоношения малины сроки (август—октябрь), сокращение затрат ручного труда, поддержание малинника в оздоровленном состоянии на протяжении всего периода плодоношения. Посадку новых плантаций малины мы проводим осенью, после завершения всех уборочных работ, обычно в середине или в конце октября. Как правило, насаждения малины приходится обновлять каждые 6—8 лет, поскольку растения стареют, наблюдается усталость почвы, урожайность снижается, ягоды мельчают. А малину ремонтантных сортов можно выращивать на одном месте до 10 лет. Она не требовательна к структуре почвы, хотя, конечно, чем почва лучше, тем легче получать хорошие урожаи. Новые ремонтантные сорта малины позволяют получить урожай ягод уже через несколько месяцев даже после весенней посадки. В начале июля малина зацветает и к августу начинает плодоносить. В первый год образуются 1—3 побега, которые дают в зависимости от сорта 300—500 г ягод. В последующие годы урожай ремонтантной малины может достигать 5—6 кг с куста. При выращивании ремонтантной малины для получения одного урожая нет необходимости отводить ей лучшее место в саду. Если для малины одноразового плодоношения оно должно быть хорошо освещенным (чем больше солнца, тем слаще ягоды), защищенным от ветра, иметь отток воды (малина страдает как от недостатка влаги, так и от ее избытка), то для малины ремонтантной соблюдать все эти условия необязательно.

Диво-лодочка

Ремонтантную малину, как и обычную, мы выращиваем в "лодочках". Применяем эту технологию не только для выращивания ягодных, но и овощных культур. Принцип формирования грядки для всех одинаковый. Длина лодочки зависит от размеров вашего участка, а ее ширина меняется в зависимости от культуры, для которой она предназначена. Так, для земляники ширина лодочки может составлять 60—100, для смородины — 70—80, малины — 80—100 см. Участок под малинник готовим следующим образом. В качестве предшественников для малины хороши бобовые, лук и зеленные культуры. Под перекопку на 1 м^2 вносим две ведра перегноя и 1 стакан древесной золы, участок тщательно перекапываем, даем почве осесть. Через 2—3 недели приступаем к формированию "лодочек". Для этого участок сначала выравниваем граблями. С помощью двух шнуров намечаем будущую грядку. Поскольку для малинника ширина грядки равна 80—100 см, именно на таком расстоянии натягиваем шнуры параллельно друг другу. Затем граблями сгребаем почву с середины грядки к каждому из шнуров по всей ее длине. В результате таких действий в середине грядки образуется углубление, а по краям — бортики, так что она действительно напоминает лодку. При посадке размещаем растения в один ряд по центру нашей грядки-лодочки на расстоянии 70—80 см друг от друга. Малина разрастается довольно быстро, и уже ко второму сезону мы получаем ряды красивых, плодоносящих кустов шириной 50—60 см, а в последующие годы доводим ширину грядки до 1 м. Затем только удаляем лишнюю поросль, выходящую за пределы планируемого ряда. Обычно перекапываем и выбираем лишние корешки. Мы считаем, что в любительском садоводстве, где техника не применяется, удобнее всего использовать одиночные ряды малины шириной 1 м, расположенные в "лодочках", с междурядьями шириной 2 м. При таком размещении малины нам очень удобно ухаживать за посадками. Ежегодно мульчируем малину перепревшей соломой, осенью вносим свежие органические удобрения. Поливать малину, растущую на грядке-лодочке очень удобно, к тому же благодаря бортикам вода попадает непосредственно к корням растений, проникая на глубину 20—30 см, а мульча не дает ей быстро испаряться. И получается, что летом, в самую жаркую пору, мы поливаем свой малинник всего один раз в 7—10 дней. Одновременно растения получают и органическую подкормку.

Теперь секатор "отдыхает"

Самое примечательное в однолетнем выращивании ремонтантной малины — обрезка. По малиннику, засаженному сортами одноразового плодоношения, нам приходится проходить с секатором трижды за сезон: весной (укорачиваем перезимовавшие побеги до первой хорошо развитой почки), летом (вырезаем отплодоносившие побеги) и осенью (удаляем побеги, поврежденные стеблевой галлицей). При новой технологии выращивания ремонтантной малины делаем всего одну обрезку — осенью, после первых существенных морозов. Срезаем секатором всю надземную часть растений, оставляя пенечки высотой 3—5 см. Затем участок мульчируем соломой, навозом. Так что плантация уходит под зиму чистой, без болезней и вредителей. А весной, с наступлением тепла, подкармливаем раствором аммиачной селитры (40 г на 10 л воды, на 1 м^2 посадки), чтобы стимулировать рост новых крепких побегов, которые зацветут к началу июля и будут плодоносить до морозов.

Новая технология — для англичан

Поначалу мы стали выращивать по новой технологии уже давно прописавшихся на нашем участке "англичан" — сорта Хэритейдж и Викинайт. Результатом довольны: если раньше Хэритейдж при выращивании на 2 урожая успевал до морозов отдать всего до 30% осеннего урожая, то теперь, когда растение не затрачивает своих сил на формирование летнего урожая ягод на прошлогодних побегах, этот сорт выдает нам до 80% своего потенциала. А это до 160 г ягод массой 3,5—4,5 г с одного побега. К тому же ягоды высоких товарных качеств: плотные, крупные, сладкие, красивой малиновой окраски, именно такие, какие нужны покупателям на рынке. Викинайт формирует по 130—180 г необыкновенно сладких и ароматных ягод массой 3,5—4 г. Трудно устоять перед искушением съесть такую ягоду, вместо того, чтобы собирать в лукошко. Первые ягоды этого сорта созревают в конце июля, и до конца сентября растение успевает полностью отплодоносить.

Недосягаемая элита

Элита Р-34, или Недосягаемая, — прекрасный ремонтантный сорт малины, выведенной В. В. Кичиной во ВСТИСиПе. Под какими только названиями этот сорт не рекламируется в России и Украине: его называют и Красой России, и Гордостью России. Но в Государственном реестре сортов растений России он значится как Элита Р-34 (Краса России: К-110, Гордость России: Т-4). Нам его удалось приобрести в 1999 г. Несколько

сезонов подряд он был одним из сортов-лидеров в нашем саду. Отличительная его особенность в том, что такой темно-малиновой, почти свекольной окраски ягод нет ни у одного сорта малины. Так что при переработке ягод получается настоящее "малиновое" варенье, красивого насыщенного цвета. Да и вкус у Недосягаемой отменный — ягоды сладкие, ароматные, хорошо снимаются с плодоложа, крепко держатся в костянке. Поэтому спрос на эту ягоду есть и в июле, в конце традиционного малинового сезона, и в середине осени, когда малина на рынке вызывает некоторое удивление. Первые ягоды начинают созревать 20—25 июля, до начала октября урожай успевает созреть полностью. На одном побеге формируется 80—100 крупных ягод (масса 5—7 г), отдельные ягоды первых сборов массой до 9 г.

Янтарная малина

Ни одна традиционная малина не сравнится по вкусовым качествам с малиной желтоплодной. У нас в коллекции два сорта такой

Геракл

ремонтантной малины: Fool Gold (Золотой шут) и Абрикосовая. Оба сорта мы выращиваем для одного урожая. У английского сорта очень сладкие, крупные, душистые ягоды массой 4—5 г, светло-янтарного цвета и бесшипные побеги, с которых легко и приятно снимать ягоды. Кусты у Fool Gold очень декоративные, высотой до 160 см, с красивыми светло-зелеными листьями. Так что в пору плодоношения кусты этого сорта служат украшением нашего сада.

Осенью 2002 г. мы привезли от И. В. Казакова всего три куста Абрикосовой, а в прошлом сезоне с 1 м^2 трижды в неделю собирали по 600—800 г душистых ягод. У Абрикосовой побеги невысокие (до 120 см), прочные, разветвленные, с 10—12 плодовыми веточками (латералами), на которых формируется 90—150 г ягод средней массой 3,5—4 г. Абрикосовая превосходит Fool Gold по урожайности, хотя уступает ей в величине ягод. Желтоплодную малину мы с удовольствием едим свежей, готовим из нее ни с чем не сравнимое янтарное варенье и необычный малиновый компот. Часто ее у нас покупают для детей, страдающих аллергией, а по сладости она превосходит любую красную!

Геракл лидирует

Фаворитом последних лет у нас на участке является Геракл. Побеги у этого сорта невысокие (до 120 см), но крепкие, шиповатые. На одном побеге мы насчитывали 10—17 латералов, на каждом — 9—20 ягод. Их средняя масса 6 г, максимальная — 10—11 г. Совсем просто подсчитать, что урожай с одного побега составляет не менее 600—800 г, а с куста соответственно 4—6 кг, причем ягоды очень крупные, плотные, прекрасного товарного вида, вкусные, ароматные. Под тяжестью урожая ветки

Fool Gold (Золотой шут)

клонятся к земле, поэтому мы делаем несколько загущенные посадки этого сорта. Плантация Геракла во время плодоношения вызвала изумление у наших друзей. "Столько малины сразу не бывает!" — воскликнули они, когда увидели это чудо. Прошлое лето было не самым лучшим для малины — сырое и холодное, дожди мешали сбору урожая, ягоды некоторых сортов загнивали, а Гераклу хоть бы что, сорт оказался устойчивым к неблагоприятным погодным условиям и болезням. Он очень понравился нашим родителям, которые переехали жить на Одесчину. Мы засадили им небольшой участок Гераклом, и теперь они удивляют ягодами одесситов на Привозе.

В августе и сентябре ягоды Геракла с удовольствием покупают для заморозки. Мы и сами замораживаем их, а зимой готовим целебный ароматный чай из свежих ягод, добавляя в него сушеные цветки малины и майский мед.

Нам часто пишут, что на рынке приобрели известный крупноплодный сорт и недорого, а после получения урожая поняли, что это "Федот, да не тот". К сожалению, сегодня на рынках часто продают "красивые названия". Поэтому, чтобы не разочаровываться, мы покупаем саженцы у авторов сортов, зная, что хорошее дешевым не бывает.

Хоть эти сорта и хороши, и устраивают нас по своим показателям, но сегодня мы завершаем испытание новейших ремонтантных сортов малины, выведенных И. В. Казаковым, — Абрикосовая, Надежная, Заря вечерняя, Бабье лето-2. Когда мы их приобретали, то узнали у автора, что есть еще и Бриллиантовая, Шапка Мономаха, Брянское Диво, Брянская юбилейная. По величине ягод и урожайности эти сорта не уступают Гераклу. Правда, слава о сортах распространяется гораздо быстрее, чем их можно размножить. Поэтому пока в коллекциях садоводов-любителей их нет. Нас часто спрашивают, в чем секрет успеха, как нам удается получать ягоды таких размеров. На наш взгляд, важно правильно подобрать сорта, подходящие для вашего региона, для вашей почвы, обеспечить им оптимальные условия роста и развития, грамотно, вдумчиво подходить к выращиванию каждой культуры. А главное — любовь к земле, к растениям, к труду. Тогда к вам придет успех, и, кроме радости от достигнутых результатов, вы получите еще и ощутимую прибавку к семейному бюджету.

Сергей и Светлана ВДОВИЧЕНКО,
садоводы-коллекционеры,
Молдова, МД-3300, г. Тирасполь, ул. Индустриальная, 10.
Тел. 8 (10373533) 8-48-08.

Мощный Крепыш всегда с урожаем

Недавно оказалась свидетелем разговора двух садоводов. Один из них жаловался другому, что с шести соток малины урожая собирает совсем мало — поесть вдоволь и то не хватает, а уж о том, чтобы варенье сварить и говорить не приходится. Такое признание вызвало у меня сочувствие. Знаю — подобные ситуации нередки. У меня проблем с малиной не возникает. Вот и хочу поделиться своим опытом.

В настоящее время выращиваю на своем участке шесть сортов малины: крупноплодные Юбилейную и Крепыш, ремонтантную желтоплодную Желтый гигант, ремонтантную с красными плодами Бабье лето, Желтую десертную и черную.

Предпочтение отдаю Юбилейной. Это сорт малины среднего срока созревания, ягоды красные, крупные (15—16 ягод на стакан!), сладкие, хорошо переносят транспортировку. Кусты очень урожайные. Урожай созревает неодновременно, так что свежими ягодами можно лакомиться почти целый месяц. Собираю ягоды через каждые 3—4 дня, всего 7—8 сборов. Плоды такие крупные и красивые, что собирать их — большое удовольствие, за сорок минут набираю полное ведро малины.

Юбилейная

Другой мой любимец — Крепыш — крупноплодный штамбовый сорт. Ягоды величиной с пятикопеечную монету! Стебель мощный, без шипов. Сорт среднего срока созревания. Плоды сладкие, урожайность высокая.

Малину сажаю рядами так, чтобы взрослые растения не затеняли друг друга. Расстояние между растениями для Юбилейной — 1 м (остальные сорта можно сажать гуще), между рядами — 2 м.

Очень удобно ухаживать за малиной, если она подвязана к шпалерам. Для этого столбы (трубы) устанавливаю на расстоянии 10—15 м друг от друга. Проволоку натягиваю на высоте 60 и 120—150 см. Нужно брать оцинкованную проволоку диаметром 2—4 мм. Побеги подвязываю веером.

После окончания сбора урожая все отплодоносившие, слабые и сломанные побеги удаляю, оставляя 4—6 самых сильных. На протяжении всей вегетации тщательно удаляю корневую поросль и сорняки в междурядьях. Считаю это одним из условий получения высокого урожая малины.

Поздней осенью почву под кустами (в радиусе 50 см) укрываю навозом (слой 15—20 см). Такая "подушка" зимой защищает малину от вымерзания, а весной служит подкормкой. Кроме того, под мульчей хорошо сохраняется влага, почва не уплотняется, нет необходимости перекапывать ее весной.

Если лето сухое, несколько раз поливаю свой малинник — ягоды будут более крупными и сочными, а молодая поросль — сильной.

Итак, слагаемые моего успеха: достаточное количество удобрений, своевременный полив, удаление лишней поросли, защита от вредителей. Каждое из мероприятий необходимо для получения хорошего урожая малины. Одним другого не заменишь.

Крепыш

И еще, поскольку сорта по-разному реагируют на погодные и почвенные условия, желательно высаживать в саду 4—5 разных сортов малины. Тогда каждый год будете с урожаем.

Малина и земляника — мои любимые лакомства. Чтобы побаловать своих близких, я запасаю на зиму душистый, вкусный сок из этих ягод. Почти до нового урожая он сохраняет прекрасный вкус, цвет и аромат свежих ягод. Попробуйте приготовить его и вы.

Спелые сухие ягоды малины или земляники (можно и смородины) желательно утреннего сбора (они более сочные) перебрать, промыть и протереть сквозь сито. На каждый стакан протертой массы добавить 2 стакана сахарной пудры или сахарного сиропа (сварить 2 стакана сахара в 1/4 стакана воды). Массу хорошо перемешать и поставить на 4—5 ч в холодное место. Время от времени помешивать, чтобы сахар полностью растворился. Тем временем подготовить посуду для хранения сока. Я использую темные стеклянные бутылки: тщательно их мою, кипячу в воде, а затем высушиваю в духовке. В подготовленные бутылки разливаю сок, укупориваю пробками и заливаю горлышко сургучом или парафином. Хранить бутылки с соком нужно в прохладном месте.

Хороших вам урожаев!

Екатерина СЕДНЕВЕЦ,

садовод-любитель,

г. Чернигов 14017, а/я 408. Тел. 68-98-74.

Фото автора

Ежевика

В теме беспроблемного садоводства, в частности садоводства юга Украины, особое место занимают ягодные культуры. Ведь именно ягоды всегда были любимым изысканным лакомством, вкусным лекарством. В Крыму издавна выращивали землянику. Было время, когда специализированные хозяйства имели сотни гектаров и производили тысячи тонн ягод. Но сегодня их у нас остались считанные единицы, да и те из государственной перешли в частную собственность. Уж больно трудоемкой оказалась ягодка.

В поисках более подходящей культуры некоторые хозяйства пытались сажать черную смородину: сорта селекции ведущих ученых Украины, обладающие устойчивостью к неблагоприятным факторам. Но их ждала неудача — не выносит черная смородина безжалостного южного солнца, жары и многомесячной засухи. Воздух в Крыму настолько сухой, что к концу июля растения засыхают, как ты их ни поливай. И стоят рядами (сколько видит глаз) сухие кусты с листьями и плодами... Грустное зрелище.

Однако есть культура, которая, несмотря на погодные испытания, благополучно растет и обильно плодоносит каждый год, безуспешно пытаясь множеством колючек защитить себя от любителей вкусненького. Узнали? Конечно, это ежевика, растущая по всей территории Украины в лесах, лесополосах, на болотах, неудобьях, в садах и на дачах.

Еще одна из розоцветных

Относится ежевика к семейству розоцветных (Rosaceae), роду малина (Rubus) и насчитывает в природе более двухсот видов. С незапамятных времен человек лакомился чудесными ягодами, которые частенько росли на окраине сел, за огородами. Ежевику использовали в качестве изгороди, которую ни зверю, ни человеку не одолеть. А черно-сизые ягоды были непременной составляющей рациона всей семьи.

Удивительные качества ежевики нашли свое отражение и в древних легендах. По одной из них, ягоды ежевики — это капли крови титанов, проливших ее на землю в битве с богами. Хозяйственную ценность ежевики трудно переоценить. Как лекарственное сырье используются соцветия, плоды, листья, побеги и корни. Ягоды содержат до 13% сахаров (глюкоза и фруктоза), до 1,5% органических кислот (яблочная, лимонная, ацетилсалициловая, винная и др.), 1,8% пектиновых веществ, до 4% клетчатки, витамины С, Е, группы Р, В, каротин, дубильные вещества, пигменты, соли калия, марганца, меди, кальция, фосфора, железа и т. д. Такой биохимический состав обусловливает уникальные целебные свойства — это настоящая аптека для человеческого организма. Кроме того, ягоды содержат адсорбенты, выводящие из организма человека шлаки. Причем эти вещества сохраняются при переработке, что значительно повышает ценность ежевики.

Урожайность у ежевики и ее гибридов в 3—4 раза выше, чем у малины. Ягоды ежевики превосходят малину по содержанию биологически активных веществ, в них больше органических кислот, Р-активных веществ (до 1500 мг%), широкий спектр микроэлементов. Они более плотные, поэтому не повреждаются при уборке, легко отделяются от чашечки вместе с плодоложем, прекрасно транспортируются, практически не плесневеют и могут долго храниться в холодильнике.

Растение-целитель

В народной медицине ежевика используется очень широко. Плоды оказывают вяжущее, кровоостанавливающее, противовоспалительное, выраженное очистительное и потогонное действие. Плоды и сок утоляют жажду и обладают жаропонижающим эффектом. Спелые ягоды используются как мягкое послабляющее средство при спастическом колите, а недозрелые — улучшают деятельность органов пищеварения и действуют как вяжущее средство при поносе. Листья проявляют антисептические свойства, улучшают перистальтику кишечника. Для лечения диарреи и дизентерии применяют листья и цветы ежевики со стеблями; при заболеваниях кишечника очень хорошо действует чай из листьев. Как противогнилостное средство для улучшения перистальтики кишечника, устранения стойкой изжоги и лечения хронических колитов применяют настой листьев ежевики с цветками календулы (соотношение 2:1). Отвар (10 г листьев на 1 стакан воды) используется для примочек при экземе и других воспалениях кожи, для полоскания полости рта и горла при ангинах и стоматитах.

Ягода с выгодой

Ягоды отличаются тонким своеобразным вкусом и ароматом, в них очень гармонично сочетаются сахара и кислоты. Употребляются в свежем и сушеном виде. Их добавляют в сухофрукты для компота, готовят из них варенье, джем, повидло, мармелад, пастилу, желе, напитки и вина. Ежевика прекрасно замораживается. Ее также используют как пищевой краситель.

Благодаря своим достоинствам ежевика во многих странах получила широкое распространение как промышленная культура. В Украине тоже появляются такие плантации, в частности, в

ОАО "Сады Тавриды" Бахчисарайского района Крыма на четвертый год после посадки урожайность составила более 200 ц/га. Первую партию ягод оптовики на месте покупали по 6 грн за 1 кг, а через месяц продукция продавалась уже по 10 грн за 1 кг. Так что, даже при средней цене в 8 грн, с гектара получается не менее 160 тыс. грн, или около 80 грн с каждого посаженного куста. Химических обработок против вредителей и болезней не требовалось, междурядья под задернением не культивировались, дождливое лето позволило обойтись почти без полива — экологически чистая продукция шла нарасхват. Почему бы не заниматься этой культурой большим и малым хозяйствам, дачникам и промышленникам?

Основная причина малораспространенности ежевики на дачных и фермерских участках — отсутствие элементарной информации о сортовых саженцах. У всех сегодня слово "ежевика" ассоциируется с ее дикорастущими формами, в изобилии встречающимися в лесах, горах и оврагах, — невероятно колючие ветки с листьями, усыпанные с обратной стороны теми же колючками и мелкими, правда, вкусными ягодами. Пока добудешь ягодку, руки изранишь и одежду порвешь.

Современные сорта ежевики обычно бесшипные, урожайность у них намного выше, чем у дикорастущих растений. Ягоды крупные, сочные, с небольшими косточками, обладают набором ценных диетических и лечебных качеств.

Немного биологии

Ежевика — полукустарник со стелющимися или прямостоячими побегами. Корень многолетний, очень мощный, глубоко проникает в почву, что обусловливает засухоустойчивость растения и позволяет выращивать его даже на крутых склонах, подверженных эрозии и образованию оползней. Надземная часть — двухлетняя, как и у малины. В первый год вырастают молодые побеги, на которых закладывается урожай будущего года. На второй год на них появляются соцветия, созревают ягоды. А к зиме эти побеги отмирают, уступая место новым. Корневища дают побеги замещения, то есть ежегодно куст имеет плети первого и второго года — одни растут, другие плодоносят. Листья пальчатосложные, с тремя, пятью или семью листочками, опушенные, с зазубренными краями.

Цветение начинается в конце мая, позволяя растению ускользнуть от весенних заморозков. При благоприятных условиях ежевика цветет до осени. Цветки в кистевидных соцветиях обоеполые, самоопыляющиеся, крупные, с двойным околоцветником. Тычинок и пестиков, пыльцы и нектара много, поэтому пчелы, мухи и шмели уделяют им самое пристальное внимание, обеспечивая дополнительное опыление и повышая урожай. Каждый цветок благоухает три—пять дней, в целом же растение может цвести несколько месяцев. Первыми раскрываются лепестки в верхней части соцветия, постепенно цветение опускается к основанию и заканчивается самыми нижними цветками. В июле созревают первые плоды, начинается сбор урожая. Ягоды не только на одном растении, но и в одном соцветии зреют неравномерно, поэтому урожай собирают поэтапно, до конца октября — начала ноября, что позволяет растянуть их потребление в свежем виде на длительный период.

Плоды ежевики — сборная костянка, условно называемая ягодой. Отдельные костянки достаточно прочно соединены между собой и с мягким белым плодоложем и, в отличие от малины, от плодоложа не отделяются. Ягоды по форме бывают круглые и конусовидные, окраска у разных сортов различная — от черной до красной, пурпурной, фиолетовой, желтой и белой.

Всего известно более трехсот сортов ежевики, которые отличаются друг от друга сроками созревания, формой и цветом ягод, устойчивостью к болезням и вредителям, формой и цветом побегов и листьев. Абсолютным лидером по выращиванию ежевики являются США, где введено в культуру более тридцати сортов и с площади в 16 тыс. га собирают десятки тысяч тонн деликатесной продукции.

Комфортные условия для Торнфри

Нельзя не отметить высокую декоративность посадок ежевики. Так, у бесшипного сорта Торнфри побеги, достигающие 4—5 м, покрыты крупными глянцевыми темно-зелеными лис-

Полакомимся вместе

Свежая ежевика, варенье или джем, пироги с ней или мороженое — это всегда огромное удовольствие. Изумительный вкус и тонкий аромат ягод делают изысканным любой десерт. Попробуйте, и вы сами в этом убедитесь!

Ежевичный крем

Размять 300 г ежевики с 85 г сахара, тертой цедрой и соком 1/2 лимона. Перемешать с 280 мл густых жирных сливок. Взбить сливки венчиком в густую пену, добавить 2 ст. ложки бренди. Разложить крем в 6 креманок.

Мороженое с яблоками и ежевикой

Положить в кастрюлю 450 г очищенных и нарезанных ломтиками яблок, 2 ст. ложки сахара, цедру 1 апельсина, добавить 3 ст. ложки воды. Тушить под крышкой на небольшом огне, пока яблоки не станут мягкими (10—12 мин). Добавить 250 г ежевики, протушить еще 1 мин, чтобы выделился сок. Дать остыть. Пока фрукты остывают, положить 500 г ванильного мороженого в холодильник, чтобы оно слегка растаяло (примерно на 15—20 мин), размешать его с фруктами. Затем поставить в морозильную камеру и заморозить.

Яблочно-ежевичный пирог с крошкой

Положить в кастрюлю 3 очищенных и нарезанных яблока, 150 г ежевики, 2 ст. ложки сахара, щепотку корицы и 2 ст. ложки воды. Накрыть крышкой и потушить на небольшом огне. Готовую смесь переложить в форму. Растереть 75 г масла с 225 г муки, добавить 75 г сахара, распределить по яблочной смеси и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 30 мин.

Салат из груш и ежевики

Очистить от кожуры и сердцевины 500 г груш, нарезать тонкими дольками. 3 стакана ежевики промыть и откинуть на дуршлаг. Цедру 1 лимона натереть на терке, мелко нарезать несколько листьев ежевики. Все смешать, посыпать сахаром и выложить в салатницу. Взбить 1 стакан сливок и полить салат. Перед подачей на стол украсить блюдо ягодами ежевики, дольками груш и листьями.

Десерт со сливами и ежевикой

Поместить в кастрюлю 275 г слив, 250 г ежевики и 3 ст ложки прозрачного меда, добавить 2 ст. ложки воды и тушить под крышкой 2—3 мин, пока сливы не станут мягкими. Дать полностью остыть. 75 г песочного печенья раздробить скалкой, чтобы получились крупные крошки. Отложить 2 ст. ложки крошек для украшения. Перемешать печенье с 500 г густого натурального йогурта. Разложить половину десерта в 4 креманки (вместимостью 200 мл). Сверху положить слой слив с ежевикой. Затем опять слой йогурта, посыпать крошками. Сразу подавать.

Лимонный пудинг с ежевикой

Положить 225 г ежевики в форму вместимостью 600 мл. В большой миске взбить 25 г сливочного масла с 50 г сахара. Добавить тертую цедру 1 лимона. Затем, продолжая взбивать масляную массу, добавить в нее еще 50 г сахара, 25 г муки, 2 яичных желтка и 150 мл молока. Взбить 2 яичных белка в густую пену и аккуратно ввести их в смесь. Полученным тестом залить ежевику. Форму с пирогом поставить в емкость большего размера, в которую налита вода (уровень воды 2,5 см). Запекать при температуре 180 °С в течение 45 мин до коричневой корочки.

Быстрый ежевичный десерт

Перемешать 200 г ежевики с 25 г горячего сливочного масла и 2 ст. ложками ванильного сахара, добавить немного бренди и поджечь (фламбе). Для особого случая подавать десерт на кусочках кекса или бриоша со взбитыми сливками.

тьями, которые осенью становятся багряными и пламенеют под снегом почти до весны. Если поднять их на опору (шпалера, забор, беседка), получится эффектная живая изгородь, которая выглядит по-разному в различное время года. Во время продолжительного цветения растение покрывается крупными (до 3—4 см в диаметре), белыми с розовым оттенком цветами, которые гораздо декоративнее жасмина. Позже кусты покрываются карминовой, темно-пурпурной и наконец черной, сверкающей россыпью зернистых спелых ягод.

Ягоды крупные, 4—5 г, диаметром до 3 см, кисловато-сладкие, хорошего качества, транспортабельные. Плодоношение растянуто с июля по октябрь. Защиты от вредителей и болезней не требует.

Посадку производят по схеме 2,8—3,0х1,5—2,0 м (около 2 тыс. растений на 1 га). В приусадебных условиях, когда не предполагается применение техники, сажать можно гуще. Поскольку первые плоды (так называемый сигнальный урожай) саженцы дают уже в питомнике, то в год посадки можно собрать вполне достаточный, а на второй — промышленный урожай, позволяющий окупить большую часть затрат, произведенных на закладку ягодника.

Каких-либо хитростей в подготовке почвы не существует, так как культура чрезвычайно малочувствительна к ее качеству. После сплошной перепашки на глубину 30 см бурят ямы диаметром 60 см и глубиной 70 см, делают местное рыхление. При большом дефиците каких-либо элементов питания их вносят под перепашку или на дно ямы, которую потом засыпают верхним слоем почвы. После посадки растение дважды, с интервалом в 2—3 дня, поливают, чтобы в грунте не осталось пустот, от которых страдает корневая система. Лучшие сроки посадки — за две недели до морозов осенью или до начала активной вегетации ранней весной.

Молодые растения будут лучше себя чувствовать, если посадочное место сразу же замульчировать потемневшими прошлогодними опилками. Если опилки свежие, их нужно хорошо замочить и смешать с перегноем. В дальнейшем по мере надобности можно подкармливать ежевику органическими или минеральными удобрениями, так как она очень отзывчива к дополнительному питанию и поливу.

На юге шпалеру лучше ставить из железобетонных кольев высотой 2,4 м (как на винограднике), которые заглубляют в землю на 60—80 см с расстоянием в ряду 6 м, а к крайнему, "якорному", столбу ставят подпору из такого же кола под углом 30—40 °. Первую проволоку натягивают на высоте 80 см, две последующие — через 30—40 см друг от друга. Молодые побеги периодически подвязывают и, направляя в ту сторону, куда они растут, создают веерную формировку. При зеленой обрезке оставляют 6—8, но не более десяти побегов на 1 м шпалеры. Длина — в пределах 1,4—1,8 м, причем плети обрезают примерно посередине, затем равномерно подвязывают к шпалере. Чем короче обрезка, тем крупнее ягоды, хотя слишком усердствовать не стоит, поскольку можно получить обратный эффект, — излишне короткая обрезка способна спровоцировать буйный рост вегетативных побегов.

После уборки урожая отплодоносившие двухлетние побеги удаляют. Из однолетних убирают все слабые, поврежденные, загущающие и деформированные. На сегодняшний день самый технологичный и экономически выгодный полив — капельный, хотя и другие способы дадут хороший эффект, особенно во время цветения и налива ягод. Такой нехитрый уход позволяет ежегодно получать обильный урожай.

Мы уверены, что ежевика, родная для наших краев культура, займет достойное место на приусадебных и дачных участках, в фермерских и коллективных садах. В нашей стране ежевику ожидает большое будущее, и тот, кто посадит ее себе на радость и здоровье, не прогадает.

Владимир и Нина ВОЛКОВЫ,
ул. 60 лет СССР, 26, с. Донское,
Симферопольского р-на, АР Крым 97523.
Тел./факс (0652) 337-298

Целебны листья и плоды

Кусты ежевики наверняка всем знакомы. Их заросли, часто совершенно непроходимые из-за изогнутых колючек на ветках, можно встретить и на равнинах, и в горах.

В лекарственных целях используют листья и спелые плоды ежевики. Листья должны быть молодыми, но уже полностью развернувшимися. Поэтому идеальное время для их сбора — поздняя весна. Сразу после сбора листья сушат в темном, хорошо проветриваемом помещении. Иногда рекомендуют даже искусственный подогрев (температура не выше 40 °С).

В листьях ежевики содержатся дубильные вещества, органические кислоты, флавоноиды, витамин С и незначительное количество эфирного масла.

Благодаря наличию дубильных веществ листья ежевики являются мягким вяжущим средством, которое хорошо подходит для лечения легких кишечных заболеваний, сопровождающихся диареей. Особенно приятен терпкий вкус листьев ежевики в различных чайных смесях. Хороший чай получается и из одних листьев ежевики.

Чай из листьев ежевики: 2 ч. ложки измельченных листьев заливают 250 мл кипящей воды, настаивают в течение 15 мин, процеживают и пьют, добавляя лимон.

Очень душистый и полезный чай получается, если заготовить сырье следующим способом. Свежие молодые листья малины и ежевики в соотношении 1:2 смешать и оставить подвянуть, а затем размять скалкой. Слегка сбрызнуть водой, сложить в льняной мешочек и подвесить в теплом месте для ферментации. Спустя 2—3 дня листья быстро высушить. Готовую чайную смесь хранить в плотно закрытой посуде и заваривать как обычный черный чай. Он обладает восхитительным вкусом и ароматом.

В чайную смесь можно добавлять различные лекарственные травы. Тогда листья малины и ежевики в ней должны составлять одну треть.

Чай от простуды

Он "подстегивает" собственные защитные силы организма и эффективен при легком кашле: смесь листьев ежевики и малины, листья мать-и-мачехи, липовый цвет в равных пропорциях.

Чай от расстройства желудка

Такая чайная смесь снимает боль в желудке, помогает при поносе и вздутии живота: смесь листьев ежевики и малины, соцветия ромашки, мята перечная в равных пропорциях.

Для приготовления чая 1—2 ч. ложки смеси заливают 250 мл кипящей воды, настаивают 10 мин и процеживают.

Толченые листья ежевики в виде припарок прикладывают к лишаям и трофическим язвам на ногах.

В качестве лечебного и профилактического средства используют также сок.

Для его приготовления собирают только созревшие плоды. В соке много ценных органических кислот, минеральных веществ и витаминов. Это незаменимое средство для ухода за перенапряженными голосовыми связками. Охриплость очень быстро прекращается, если пить маленькими глотками теплый ежевичный сок или полоскать им горло.

Ягоды ежевики в виде чая употребляют как успокаивающее и общеукрепляющее средство, особенно в период климакса. Принято также считать, что они регулируют деятельность кишечника. Зрелые ягоды улучшают его перистальтику, а недозрелые оказывают дезинфицирующее и вяжущее действие.

"Яблони на моем участке цветут и даже плодоносят, но кора и листья у них черные. Мои соседи говорят, что деревья подмерзли. Но такая ситуация повторяется из года в год, даже если сильных морозов не бывает. Ответьте, пожалуйста, что это такое. Высылаю кору с яблонь, возможно, так легче будет определить, что случилось с деревьями".

Л. Дудка, с. Терновщина Полтавской обл.

Сажистый налет

Судя по описанию и исходя из анализа пораженной коры, можно сказать, что яблони поражены сажистым налетом. Возбудителем болезни является несовершенный пикнидиальный гриб глеодес помигена. Патоген поселяется на листьях, коре и плодах. На пораженных органах плодовых деревьев образуется поверхностный мицелий гриба и его спороношение (пикнидиальное). Зараженные участки становятся черными, словно покрытые золой и сажей. Основное отличие сажистых пятен от парши в том, что они имеют разную величину, форму и легко стираются. Фитопатоген чаще поражает яблоню, реже грушу. Яблоки заражаются еще в саду, перед уборкой урожая. Пораженные сажистым налетом плоды яблони и груши не только мельчают, но и теряют товарные качества. Листья, заселенные патогеном, резко

снижают ассимиляционную активность, что вызывает угнетение роста побегов, снижение закладки плодовых почек и морозостойкости деревьев. Листья, сильно пораженные грибом, засыхают.

Оптимальные условия для развития болезни создаются в загущенных и плохо проветриваемых насаждениях. Расположение садов на низинных участках увеличивает вероятность образования сажистого гриба на органах деревьев. При отсутствии защитных мероприятий увеличивается плотность популяций тлей и медяниц. Эти сосущие вредители обильно выделяют медвяную росу, покрывающую органы растений. На липких выделениях тлей и медяниц поселяются сажистые грибы.

Растения, как и любой живой организм, требуют внимания и ухода. Для улучшения циркуляции воздуха и освещенности необходима ежегодная детальная обрезка кроны деревьев. Оптимальная схема посадки многолетних растений улучшает их освещенность, проветриваемость и, наоборот, ухудшает условия для развития сажистого гриба. Против болезней проводят защитные опрыскивания, применяя фунгициды медной группы — скор, хорус, строби, флинт, дитан М–45 и другие. Плотность популяции сосущих вредителей, выделяющих липкие экскременты, контролируют пиретроидными (децис, фастак, шерпа, фьюри) или неоникотиноидными инсектицидами (актара, моспилан, конфидор). Опрыскивание деревьев фунгицидами эффективно против самого сажистого гриба. А уничтожение тлей и медяниц устранит липкую медвяную росу как субстрат, на котором развивается возбудитель сажистого налета.

Игорь ШЕВЧУК, кандидат сельскохозяйственных наук,
Институт садоводства УААН

Июль

Вот и июль, макушка лета. Время подведения первых итогов.

Созревает урожай ягодных культур: малины, ежевики, смородины, крыжовника. Знай собирай! По величине урожая можно судить о том, насколько правильно вы подобрали сорта и ухаживали за растениями.

Отплодоносившие побеги малины следует вырезать и уложить в компостную кучу или сжечь, тем самым уничтожая накопившихся вредителей и возбудителей болезней и создавая благоприятные условия для роста и развития побегов текущего года.

У малины среднего и среднепозднего сроков созревания (Мираж, Столичная, Патриция) нужно прищипнуть верхушки побегов нынешнего года, чтобы спровоцировать образование боковых побегов, а значит, повысить урожай в следующем году.

Можно приступать к посадке земляники, выбирая для этого укоренившиеся розетки из маточника.

Участок для новых посадок нужно тщательно и глубоко перекопать, собрать личинок майского жука, чтобы они не уничтожили корни молодых растений.

Пересаженные растения необходимо притенять, используя капустные листья.

Большинство плодовых культур в июле формируют цветочные почки. Так что самое время позаботиться о будущем урожае: ограничить или совсем прекратить полив, чтобы способствовать вызреванию древесины; исключить внесение азотных удобрений, заменив их калийными и фосфорными (древесная зола, суперфосфат, нитроаммофоска).

В винограднике продолжаются зеленые операции. Необходимо регулярно осматривать кусты и проводить пасынкование и нормирование гроздей. О перегрузке куста урожаем можно судить по большому количеству гроздей и угнетенному приросту виноградной лозы. В этом случае секатором удаляют треть

гроздей, чтобы оставшиеся вовремя вызрели, накопили необходимое количество сахара, а виноградное растение при этом не истощилось.

В конце месяца можно приступать к чеканке виноградной лозы: прищипыванию точки роста на верхушках (коронках) побегов для приостановки вегетативного роста лозы.

Самое время провести "зеленую" подвязку виноградной лозы (используют для этого ветошь, подвязывают побеги свободным узлом).

А еще июль — время распространения милдью на винограднике. Развитию заболевания способствует дождливая погода. Для профилактики заболевания в начале месяца необходимо обработать виноградник одним из системных препаратов (ридомил, арцерид), которые защищают растение на протяжении 20 дней. Так что даже выросший за это время прирост будет устойчивым к милдью. Обработка винограднику против милдью бордоской жидкостью малоэффективна.

Яблоня, груша, слива также нуждаются в защите от грибных заболеваний (плодовых гнилей). В этом случае эффективно применение ридомила. Нужно помнить, что последняя обработка препаратом должна проводиться не позже чем за 20 дней до сбора урожая. При уборке урожая необходимо снимать и плоды, пораженные гнилями, мумифицированные. Они служат источником инфекции в саду, поэтому их сбор и закапывание — простая и эффективная мера по борьбе с болезнями.

Середина лета — пора проведения окулировки. Традиционно ее у нас начинают 15 июля, хотя можно приступать к проведению операции и значительно раньше. Важно только, чтобы на подвоях хорошо отставала кора. Поэтому (в случае засушливой погоды) за два—три дня до окулировки подвои нужно обильно полить. Для хорошей приживаемости прививок окулянты поливают через два дня после проведения операции.

Не будем останавливаться подробно на самой технике проведения окулировки, отметим только, что проводить ее следует на приросте текущего года. Прошлогодняя древесина, а тем более многолетняя для этого не пригодны. Оптимальное время для выполнения прививки — утренние часы либо пасмурные дни.

Некоторые сорта яблони и алычи, у которых быстро пробуждаются спящие почки, могут прорастать уже на 10—15-й день после окулировки. Так что при тщательном уходе за окулянтами до конца вегетации можно получить товарные саженцы.

В молодом плодовом саду в это время отгибают приросты текущего года. Их переводят из вертикального в горизонтальное положение, подвязывают шпагатом. Таким образом формируют крону, ускоряют вступление деревца в плодоношение и сводят к минимуму весеннюю обрезку.

Памяти ветеранов посвящается

Эти великолепные ягоды нового сорта Пенсионер Челси — дань памяти воинам Британской армии, участникам второй мировой войны. Сорт выведен в питомнике Кена Мюра в Эссексе (Великобритания). По мнению авторов, сорт максимально приближается к "земляничному идеалу". На грядке или в контейнере он порадует вас невиданными урожаями крупных сладких ягод. Они обладают замечательным вкусом и ароматом, который, возможно, напомнит о сладости земляники вашего детства, когда "деревья были большими", а ягоды — самыми сладкими. Сорт еще совсем новый, однако, есть все основания полагать, что он будет устойчивым к болезням.

На выставке в Челси (Лондон, Великобритания) экспозиция питомника Кена Мюра, представлявшая новый сорт, была удостоена золотой медали. Это уже одиннадцатая золотая медаль, полученная питомником от Королевского Общества Садоводов на главной выставке страны. Такая оценка вполне заслуженна, не правда ли?!

Сроки аграрных мероприятий в саду на июль 2005 года

Посадка рассады клубники, земляники	7 (до 19:55), 15 (после 08:52), 16, 19 (после 16:27), 20
Укоренение усов земляники, клубники	1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:08), 23 (после 15:13), 24, 25 (после 16:24), 26, 27 (до 20:44 и после 20:55), 28, 29 (до 08:00)
Укоренение черенков, прикапывание ветвей для образования отводков	1, 2 (до 20:03), 28, 29 (до 08:00)
Прививка, окулировка	7 (до 19:55), 10 (после 10:58), 11, 12, 15 (после 08:52), 16, 19 (после 16:27), 20

"Как правильно приготовить одно- и трехпроцентную бордоскую жидкость?

А. И. Кисленко, Николаевская обл.

Та самая бордоская жидкость

Во второй половине XIX века во Франции, в округе Бордо, был разработан смесевой фунгицид, получивший от наименования местности название — бордоская жидкость. В состав препарата входят медный купорос и известь. В то время его применяли на виноградниках против милдью. Вот уже более 150 лет бордоская жидкость является самым распространенным и изученным фунгицидом, применяемым против возбудителей грибных и некоторых бактериальных болезней сельскохозяйственных культур.

При приготовлении бордоской жидкости смешивают растворы медного купороса и известкового молока. Важно, чтобы взаимодействие серно-кислой меди и извести происходило в щелочной среде. В таком случае образуются мелкодисперсные частицы серно-кислой меди, которые обладают высокой фунгицидной активностью, поскольку хорошо прилипают к обрабатываемым растениям и длительное время удерживаются на них. При правильном приготовлении в бордоской жидкости образуется голубой студенистый осадок, который довольно долго остается в растворе во взвешенном состоянии.

Для приготовления 10 л 1%-ной бордоской жидкости берут 100 г медного купороса, столько же негашеной извести и 8 л воды. Составляющие препарата разводят в разных сосудах. Медный купорос растворяют в глиняной, деревянной, медной или стеклянной посуде в 1 л теплой воды. В другой посуде 1 л воды гасят негашеную известь. После приготовления обеих жидкостей их смешивают, вливая раствор медного купороса в известковое молоко (не наоборот!) и перемешивая при этом деревянной мешалкой. Объем полученной смеси доводят до 10 л, доливая чистую воду и постоянно перемешивая.

Чтобы избежать ожогов растений, реакцию раствора обязательно проверяют лакмусовой бумажкой: она синеет при щелочной реакции и краснеет при кислой.

Рассмотрим некоторые отклонения, которые могут быть при приготовлении бордоской жидкости. Так, если в ней имеется избыток извести, то она слаботехнологична. Осадок быстро оседает, неравномерно распределяется по обрабатываемой поверхности, снижаются его фунгицидные свойства. Лакмусовая бумажка в такой жидкости синеет (щелочная реакция). В то же время, избыток извести в бордоской жидкости увеличивает ее прилипаемость к листьям.

При избытке медного купороса бордоская жидкость проявляет фитотоксичность. Лакмусовая бумажка в такой жидкости становится красной (кислая реакция).

Если под рукой не оказалось лакмусовой бумаги, можно воспользоваться простым способом определения реакции бордоской жидкости: опустить в нее любой очищенный железный предмет (гвоздь, проволоку, лезвие ножа). Появление на предмете красного налета сульфата меди означает, что жидкость приготовлена неправильно. Избыток сульфата меди опасен тем, что вызывает ожоги растений. Для снижения кислотности добавляют известковое молоко в таком объеме, чтобы опущенный в жидкость предмет не покрывали медью.

Приготовленную бордоскую жидкость используют в день ее приготовления. Через 1—2 суток после приготовления качество жидкости ухудшается — частицы фунгицида плохо прилипают к обрабатываемой поверхности.

В период вегетации 1%-ная бордоская жидкость может вызывать на листьях и плодах ожоги. Появление их на плодах сопровождается образованием на них коричневой сетки. Проявление фитотоксичности препарата усиливается в дождливую и прохладную погоду. Помимо сетки, на плодах появляются буроватые пятна, на которых растрескивается кожица, особенно опасны ожоги для молодых плодов. Проявление ожогов на молодых плодах может сопровождаться их уродливостью. Из плодовых культур наиболее чувствительны к бордоской жидкости абрикос, черешня.

Применение бордоской жидкости еще до заражения растений патогенами эффективно как профилактическая мера. Опрыскивают растения равномерно по всей поверхности листьев с нижней и верхней стороны мелкими каплями. Не следует обрабатывать плодовые и ягодные культуры во время цветения. Последнее опрыскивание — за 15 дней до уборки урожая.

Бордоскую жидкость можно смешивать только с серосодержащими препаратами. Перед заправкой бака опрыскивателя жидкость хорошо перемешивают.

Фунгицидное действие смесевого препарата обусловлено выделением серно-кислой меди, образующейся при гидролизе основной соли серно-кислой меди под влиянием углекислоты воздуха, выделений грибов и растений. Высокая влажность и температура ускоряют этот процесс, сокращая срок защитного действия фунгицида.

По результатам наших исследований, высокую эффективность против парши, плодовой гнили, клястероспориоза проявляет 3—4%-ная бордоская жидкость, примененная ранней весной (в фенофазы "набухание почек" или "начало распускания почек"). Запаса меди после "голубого" опрыскивания хватает на месяц, чтобы защитить деревья от возбудителей грибных болезней. Кроме "голубого" опрыскивания, в период вегетации проводят 2—3 обработки 1%-ной бордоской жидкостью с интервалами в 7—15 дней. Правильно приготовленный и примененный фунгицид эффективен против различных болезней плодово-ягодных, овощных, тыквенных, цитрусовых, лекарственных растений, а также виноградной лозы, картофеля, томата, свеклы, лука, хмеля, люцерны.

Основные преимущества бордоской жидкости среди защитных фунгицидов контактного способа действия — прилипаемость, удерживаемость на растениях. Но из-за большого расхода медного купороса, длительного и трудоемкого процесса приготовления, а также возможности фитотоксического действия, производители сельхозпродукции вынуждены иногда использовать заменители бордоской жидкости — купроксат, чемпион, блу бордо, хлорокись меди и органические препараты.

Игорь ШЕВЧУК,
кандидат сельскохозяйственных наук,
Институт садоводства УААН

"Лет пять-шесть назад на моей земляничной грядке появились кусты-пустоцветы. Когда земляника цветет, на этих кустах цветки возвышаются над листьями, образуя белый ковер, только ягоды на них не образуются. Все эти годы я стараюсь удалять пустоцветы, но они не переводятся. Объясните, пожалуйста, что это такое, и как мне избавиться от такой напасти".

А. А. Метельская, г. Котовск Одесской обл

Бахмутка, Жмурка и Усанка

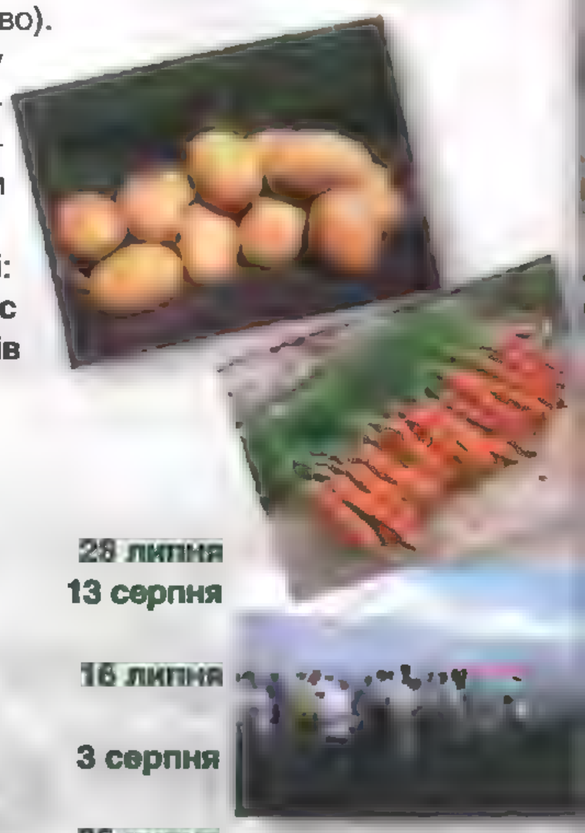
Именно так называются сорные сорта земляники, которые порой можно приобрести на рынке вместе с культурными сортами или даже вместо них. По-видимому, одним из них и обзавелась наша читательница. Растения этих сортов образуют очень мелкие ягоды плохого качества, зато обладают чрезвычайной устойчивостью к неблагоприятным климатическим условиям. Так, если культурные сорта могут подмерзать в случае заморозков, то сорта-сорняки будут прекрасно себя чувствовать и активно размножаться. Достаточно хотя бы одном растению попасть на участок, как оно быстро разрастается. Через некоторое время культурные сорта сильно угнетаются "пришельцами", а иногда и вовсе вытесняются с участка.

Чтобы избавиться от нежелательных гостей, придется полностью выкорчевать земляничную плантацию и засадить новым сортами. Только в этот раз постарайтесь купить чистосортные саженцы, чтобы история не повторилась.

Дні поля Нунемс '2005 в Україні

За вдалою і доброю традицією влітку ми зустрічаємося з Вами на наших демонстраційно-випробувальних полях, для того щоб поділитися новою інформацією про наші нові селекційні здобутки та досвідом їх вирощування. З 15 травня будемо раді бачити Вас кожного дня на нашому постійно діючому полі в с. Тарасівка Херсонської області (траса Херсон–Сімферополь, біля повороту на с. Виноградово). Там Ви зможете побачити найповніші асортименти овочів нашої селекції. одержите консультацію у фахівців-практиків з питань вирощування овочів, цікавих для Вас, ознайомитеся з різними агротехніками вирощування й поливу — від вирощування на богарі до найсучасніших способів краплинного зрошення. На цьому полі, а також на полях, які ми закладаємо разом з нашими регіональними партнерами, пройдуть спеціалізовані семінари.

За додатковою інформацією звертайтеся до представництва компанії **"Нунемс"** в Україні: **03115, Київ, вул. Святошинська 30а, к. 1; багатоканальний тел./факс (044) 537-03-35, факс (044) 537-03-40 та в м. Каховка Херсонської обл.: тел. (0552) 32-60-23 або до наших партнерів у регіонах.**



А також регіональні Дні поля пройдуть у:

Дніпропетровській області, в с. Хуторо-Губиниха Новомосковського р-ну ФГ "Віталій" (спільно з ПНВКП "Агровіта"),тел.: (0562) 34-80-27, (050) 386-81-05	**28 липня**
Донецькій області,в м.Красногорівка Мар'їнського р-ну, КФГ "Олександрівське"	**13 серпня**
в с. Талаківка Новоазовського р-ну, ФГ "Бринзарь" (спільно із ПП "Лідер"), тел. (062) 385-91-14, (050) 442-58-88	**16 липня**
Запорізькій області, в м. Акимівка Мелітопольського району (спільно із ПП НВК "Роста"), тел. (0619) 43-88-66, (050) 386-81-05	**3 серпня**
Запорізькій області, в с. Лисогірка Запорізького р-ну, ФГ "Лисогірське" (спільно з ПП "ВЛАДІС"), тел. (0612) 33-01-26, (050) 386-81-05	**26 липня**
Львівській області, в с. Артасів Жовківського р-ну, на базі ТОВ "Зорепад", тел. (050) 384-23-01	**22 липня**
Одеській області, в с.Маяки, Біляївского р-ну, СГК "Агро-XXI", тел. (050) 315-07-41	**16 серпня**
Республіці Крим та Херсонській області, тел. (0552) 32-60-23, (050) 441-50-47, (050) 441-43-41	**кілька семінарів**
Черкаській області, в с. Мельники Чорнобаївського р-ну ФГ "Акра", тел. (050) 335-18-01	**9 серпня**

І звичайно ж усіх запрошуємо 10–11 серпня на Всеукраїнські відкриті Дні поля, присвячені найновішим селекційним досягненням в овочівництві в с. Тарасівка Херсонської обл. (додаткова інформація — у представництві компанії).

nunhems

ЗАХВОРЮВАННЯ СУГЛОБІВ. ПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Спеціалісти вважають, що захворювання суглобів - одна з самих прадавніх проблем людства. Від неї страждали не тільки єгипетські фараони, але й примітивні неандертальці, про що свідчать знахідки археологів.

Що ми знаємо про артрит?

Абсолютно всі ураження суглобів запального характеру лікарі називають терміном "артрит". Під цим захворюванням мають на увазі зміни одного чи декількох суглобів, які до того ж супроводжуються болем та порушенням їх функції руху.

Різновидів артриту на сьогодні існує не менш десятка. Довго ниє коліно після падіння чи забиття - це артрит травматичний. Якщо існує зв'язок артриту з алергією - алергічний, болять суглоби після банального, на перший погляд, ГРЗ - артрит інфекційний. Найчастіше артрит буває зв'язаний з віковими змінами суглобів, іншими словами старінням. Також буває особливий вид артриту - ревматоїдний. Його відрізняють як самостійну хворобу та відмічають найбільш тяжкий перебіг захворювання.

Які симптоми характерні?

Одним із самих виразних є біль, який не відпускає хворого ні на хвилину і може посилюватися під час фізичних навантажень. Також для захворювань суглобів характерні набряки та порушення функції суглобів, іноді до повної втрати руху.

Які ліки застосовують?

Сучасні засоби від артриту уповільнюють перебіг хвороби, знімають больові симптоми та запобігають появі ускладнень. Спеціалісти відмічають, що найбільш високий терапевтичний ефект дає комбінована терапія з використанням нестероїдних протизапальних засобів, яка спрямована на зняття запалення, знеболення та зменшення набряку хворих суглобів.

На сьогодні єдиним засобом в Україні, в якому поєднані всі ці терапевтичні ефекти, є **ІНДОВАЗИН гель**. Застосування в медичній практиці **гелю ІНДОВАЗИН** визнане ефективним за рахунок його унікального складу, завдяки якому з одного боку індометацин знеболює та знімає запалення, а з іншого – троксерутин укріплює судинну стінку, зменшуючи набряки, та покращує живлення хрящової тканини.

Іншими словами, **ІНДОВАЗИН гель** не тільки знеболює, але й справді лікує!

За додатковою інформацією щодо застосування **ІНДОВАЗИН гелю** звертайтеся за безкоштовним телефоном 8 800 500 2430

Обов`язково уважно ознайомтесь з інструкцією для застосування препарату. За консультацією звертайтеся до лікаря. Зберігайте в місцях, недоступних для дітей.
Р.п.МОЗ України ІНДОВАЗИН® № UA/4000/01/01 від 30.12.03., Р п.МОЗ України НЕУРОБЕКС® №3280 від 15.09.03 , Р.п.МОЗ України БЕНАЛГІН № Р.07.00/02023 від 20.07.00р.

Агрошкола №31

Краткий курс для начинающих

День за днем

Июль — разгар лета. На огороде с каждым днем все больше ярких красок — созревают овощи. До чего же хороши хрустящие салат, огурец, лук, чеснок, сочные помидоры, перец. Только у сорванных с грядки плодов такой тонкий, неповторимый вкус и аромат. Идешь по огороду — любуешься: не зря потрачены время и труд. Успех сродни азарту, поэтому и не пугает предстоящая работа, которой не стало меньше. Скорей, наоборот. Ведь нужно помочь питомцам завершить жизненный цикл плодами. А иначе для чего мы их сеяли-сажали?

● Особое внимание в этом месяце уделите уходу за растениями и прежде всего сохранению влаги в почве. В жару вода быстро испаряется и ее запасы иссякают. Не держите растения на "сухом пайке". Капусту, лук, чеснок, салат и другие зеленные культуры поливайте 2—3 раза в неделю, расходуя по 20—30 л на 1 м^2; корнеплодные и тыквенные овощи 1—2 раза, выливая по 40—50 л/м^2; пасленовые 1 раз в две недели, используя по 70—90 л/м^2 воды.

Чтобы расходовать воду экономно, поливайте по бороздам или в лунки. При очень жаркой и сухой погоде борозды и лунки наполняйте водой по нескольку раз, по мере ее впитывания в почву. Если же поливаете методом дождевания, то на следующий день после полива (дождя) обязательно рыхлите или мульчируйте почву. Теперь уже рыхлить почву в междурядьях надо аккуратно, стараясь не повредить корни и разросшиеся растения. Во время рыхления окучивайте сельдерей, корневую петрушку, фенхель на 2—3 см, а капусту, томат, лук-порей на высоту 4—5 см.

Растения требуют заботливого ухода

О том, в какой "пище" нуждаются наши питомцы, когда и сколько ее нужно давать растениям, мы писали в двух предыдущих выпусках "Агрошколы". А теперь подробно расскажем о самых важных и необходимых агроприемах, которые вмещает короткое, но очень емкое слово "уход". С их помощью мы создаем растениям благоприятные условия для роста, развития и формирования урожая.

Растение, как и любое другое живое существо, должно иметь свою территорию, на которой оно могло бы нормально развиваться и на которой ему никто не мешал бы. Поэтому с первых дней жизни сеянцам необходимо обеспечить соответствующую площадь питания.

Прореживание — агроприем, с помощью которого мы предоставляем растениям эту площадь. При прореживании культур семейства пасленовых, тыквенных, капустных (кочанные виды), нужно сразу давать площадь питания, предусмотренную схемой посева. С целью страховки от механического повреждения растений, а также повреждения их вредителями и болезнями, вначале можно оставить в гнезде 2—3 хорошо развитых сеянца на расстоянии 3—4 см друг от друга. В дальнейшем оставляйте в гнезде только одно, самое развитое растение. Лишние удаляйте осторожно.

● Салаты и другие зеленные культуры с узкими (15—35 см) междурядьями поливайте по бороздам. Делайте их посередине междурядий, глубиной 10—12 см, заполняйте водой, а когда вода впитается, закрывайте почвой. Таким же образом поливайте корнеплодные культуры (*свекла, морковь, петрушка,* сельдерей, овсяный корень, скорцонера). Без полива они формируют мелкие и дряблые корнеплоды.

● Капусте воду наливайте в лунки, сделанные на расстоянии 10—12 см от стебля, глубиной в штык лопаты. Брюссельскую капусту поливайте только в засушливые периоды — высокая влажность почвы способствует разрастанию листьев в ущерб образованию кочанчиков. После полива не забудьте окучить растения.

● Огурец поливайте только подогретой на солнце водой. Ни в коем случае не "окатывайте" растения холодным душем. Для них это стресс. Лунки делайте на расстоянии 12—15 см от стебля растений, глубиной 15—20 см. Когда вода впитается, засыпьте лунки почвой. После полива, подкормок или дождя рыхлить почву в междурядьях огурца не надо, так как корневая система растений располагается в поверхностном слое почвы и ее можно легко повредить. Лучше замульчируйте почву перегноем, соломой, скошенной травой. Огурец часто поражается ложной мучнистой росой (пероноспороз). При появлении первых признаков заболевания обработайте растения 0,4%-ной суспензией хлорокиси меди (40 г на 10 л воды) или 1%-ной бордоской жидкостью (1 л рабочего раствора на 10 м^2). Последующие обработки проводите через 7—12 дней в зависимости от погодных условий (после дождя, полива и обильных рос).

● Не забывайте пасынковать растения высокорослых сортов томата. Удаляйте пасынки каждые 7—10 дней. За один прием на одном растении можно удалять только 1—2 пасынка. Одновременно с пасынкованием подвязывайте растения и кисти к опорам или шпалере, чтобы улучшить доступ воздуха и солнца к зреющим плодам. Как только *созреют плоды на первой кисти,* удалите все листья, расположенные ниже нее. В дальнейшем, после созревания плодов на 2-й и 3-й кистях с листьями, расположенными ниже их, поступайте так же. В конце месяца надо прищипнуть верхушку побегов у высокорослых сортов, а также удалить цветущие соцветия и те, на которых только начинают развиваться плоды.

На сортах, выращиваемых без формировки, регулярно удаляйте пожелтевшие и засохшие листья, особенно те, что расположены близко к земле. Они могут стать источником заражения растений фитофторозом, так как грибок сохраняется в почве годами. Как

Если они расположены очень близко к выбранному вами сеянцу, то пальцами левой руки прижмите почву вокруг стебля оставляемого растения, а правой рукой осторожно срывайте лишние, наклоняя их к поверхности почвы. Затем прижмите почву вокруг оставленного растения. Еще лучше лишние растения срезать (прищипнуть) над поверхностью почвы. Зеленные, корнеплодные овощи, лук и чеснок желательно прореживать по мере роста несколько раз, постепенно увеличивая расстояние между сеянцами до необходимой нормы. Прореженные растения можно использовать в пищу. К очередному прореживанию приступайте сразу, как только растения начинают касаться листьями друг друга, удаляя все лишнее без сожаления. Помните — это во благо оставшимся. На своей площади питания растения быстро идут в рост и хорошо развиваются. А чтобы они могли реализовать заложенные в сорте потенциальные возможности по урожаю, им нужно достаточно воздуха и влаги.

Рыхление — агроприем, с помощью которого разрушается почвенная корка. Она перекрывает доступ кислорода к корням растений, поэтому они развиваются медленно и не способны обеспечить побеги и листья элементами питания. В результате растение постепенно чахнет. Без доступа воздуха также задыхаются и гибнут живущие в почве микроорганизмы, расщепляющие органические вещества. Кроме того, корка способствует образованию сплошных капилляров, через которые испаряется много воды, и почва быстро иссушается. При жаре на ее поверхности появляются трещины, в которых гнездятся всякие вредители. С помощью рыхления всего этого можно избежать. Особенно важно своевременно рыхлить почву в начальные фазы развития растений, когда они потребляют еще мало воды. По мере роста растений количество и размеры листьев увеличиваются, они смыкаются в междурядьях и уже сами защищают почву от перегрева и лишнего испарения влаги. Поэтому очень важно, чтобы почва всегда была рыхлой. Агрономы говорят, что одно рыхление равносильно одному поливу. Рыхлить почву надо после каждого дождя, полива. Если вы приехали на дачу, полили растения и уехали, не прорыхлив почву, считайте, что трудились зря. Более того, вы лишь ухудшили условия для растений, так как вода быстро испарилась с поверхностного слоя почвы и образовалась корка.

Глубина рыхления почвы зависит от особенностей развития корневой системы растений. Так, у огурца и капусты, зеленных и клубнеплодных культур основная масса корней располагается в пахотном слое (15—30 см) и разрастается вширь, поэтому первое рыхление должно быть глубоким, на 10—12 см, а последующие мелкими — на 2—3 см. У корнеплодных культур (морковь, свекла, пастернак, овсяный корень, петрушка, скорцонера) корень растет вглубь. Поэтому в начале роста рыхлить почву нужно мелко, затем на 2—3 см глубже.

Пополнить запасы влаги в почве можно **поливом** (о видах и способах полива читайте в 17 и 18-м выпусках "Агрошколы", "Огородник", № 5, 6, 2004 г.). Следует отметить, что лучшей для полива считается дождевая вода. Если ее нет, можно пользоваться водопроводной водой, но предварительно отстоянной, чтобы испарился содержащийся в ней хлор. Любую воду перед использованием надо прогреть на солнце до температуры окружающей среды. Поливать лучше реже, но обильно, особенно культуры семейства пасленовых. Частый полив небольшим количеством воды способствует формированию корней в поверхностном слое почвы, они не дотягиваются до запасов воды в глубине почвы и очень страдают от засухи.

Сохранению влаги в почве способствует **мульчирование**. В качестве мульчи используйте любые органические материалы: перегной, торф, компост, опилки, скошенную траву или выполотые сорные растения. Мульчирующий материал равномерно раскладывайте в междурядьях слоем 5—8 см. Он предохраняет почву не только от испарения влаги, но и от перегрева.

Прополка — агроприем, способствующий уничтожению сорной растительности. Сорняки конкурируют с культурными растениями в борьбе за воду, пищу и, как правило, выходят победителями. Они больше приспособлены к условиям произрастания и обычно всходят раньше культурных растений, поэтому очень важно максимально уничтожить их непосредственно перед посевом, чтобы они не угнетали всходы. Грядку, предназначенную для теплолюбивых культур, нужно

Сюрприз от "Огородника"

Сладкие заготовки от "А" до "Я"

АБРИКОС

Абрикосовый джем

Очищенные слегка недозрелые, но хорошо окрашенные плотные абрикосы — 1 кг, сахар — 800 г, лимонная кислота — 6 г.

Абрикосы хорошо промыть, разрезать на четверти, удалить косточки и положить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (1 ч. ложка без верха на 1 л воды). Три четверти взвешенного количества абрикосов залить небольшим количеством воды и в низкой кастрюле отварить до размягчения. Затем добавить около четверти порции сахара и при постоянном помешивании варить дальше. Через 15 мин засыпать по частям остаток сахара и абрикосов, лимонную кислоту и продолжать варить до тех пор, пока джем начнет желировать. Перед самым концом варки собрать шумовкой или деревянной ложкой пену. Кипящим *джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотен*цем, края быстро вытереть, банки закатать крышками, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Чтобы готовый джем имел красивую, светлую окраску, его надо варить не слишком долго и малыми порциями.

Абрикосовый мармелад

Для приготовления используют слегка недозрелые абрикосы.

Абрикосовое пюре — 1 кг, сахар — 600 г, пектиновый порошок — 40 г (1пакетик), лимонная кислота — 2 г.

Абрикосы промыть, удалить косточки, залить небольшим количеством воды и отварить. Мягкие абрикосы отжать на соковыжималке. Отмеренную порцию мякоти поместить в широкую кастрюлю и варить около 15 мин, чтобы объем уменьшился примерно на треть, добавить четверть приготовленного объема сахара и варить еще 5 мин. Пектиновый порошок смешать с сахарной пудрой (200 г на 1 пакетик) и добавить в кастрюлю. Через 3 мин кипения добавить остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варить дальше. К концу варки добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад загустеет, кипящим разлить его в банки, обернутые влажным полотенцем, заполняя их до краев, немедленно укупорить банки, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Поскольку при долгой варке абрикосовый мармелад темнеет, то для получения красивой светлой окраски его варят небольшими порциями (не более 1,5 кг мякоти), не дают долго кипеть

Абрикосовое варенье

Свежие зрелые очищенные абрикосы — 1 кг, сахар — 200—300 г.

Абрикосы хорошо промыть, удалить кожуру, косточки и порциями не более 1,5 кг поместить в широкую кастрюлю. Подлить несколько столовых ложек воды и при постоянном помешивании варить до размягчения. Затем добавить по частям сахар и после последней порции варить еще около 10 мин. Кипящим вареньем залить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, немедленно укупорить, банки перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться.

Перед складированием банки протереть влажной тканью.

АЙВА

Айвовый джем

Слегка недозрелая (очищенная) айва — 1 кг, сахар — 800 г.

Айву замочить на 0,5 ч в холодной воде, затем тщательно вымыть, очистить и удалить сердцевину. Мякоть разрезать на кусочки или протереть. Айву выложить в низкую широкую кастрюлю, подлить немного воды и быстро довести до кипения Варить при небольшом кипении до размягчения. Затем всыпать по частям сахар и варить дальше, чтобы джем начал желировать. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, немедленно укупорить банки, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться.

Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Джем варят небольшими порциями (не более 1,5 кг очищенных плодов).

Мармелад из айвы с яблоками

Яблоки и айва — 1 кг (70% зрелой айвы и 30% незрелых яблок), сахар — 700 г.

Айва должна полежать несколько дней, тогда она приобретет приятный аромат.

Промыть айву, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать ее на кусочки, положить в кастрюлю, подлить немно-

го воды и под крышкой варить до размягчения. Яблоки промыть, удалить плодоножки и чашелистики, нарезать ломтиками и тоже варить до размягчения в небольшом количестве воды.

Яблоки и айву пропустить через соковыжималку, полученное пюре взвесить и упарить в широкой низкой кастрюле. Как только объем уменьшится на четверть, добавить по частям сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варить дальше, пока мармелад не начнет желировать. Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться.

Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Айвовый сыр

Айву перед использованием нужно дозаривать несколько дней, тогда она приобретает приятный аромат.

Айва — 1,3 кг, сахар — 300—400 г, лимонная кислота — 2—3 г, очищенный миндаль (можно заменить ядрами лесного или грецкого ореха), цедра одного лимона (или апельсина).

Айву промыть, удалить плодоножки и чашелистики, разрезать вместе с кожурой и сердцевиной на кусочки, выложить в широкую кастрюлю, подлить немного воды и под крышкой варить до размягчения. Подготовленные плоды дважды пропустить через соковыжималку, отмерить порцию пюре, необходимую для одной варки, и выпаривать при постоянном помешивании в широкой кастрюле, пока не загустеет. К загустевшему пюре добавить по частям сахар и варить, пока пюре не перестанет растекаться. К концу варки добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, измельченный миндаль или другие орехи, тонко снятую лимонную или апельсиновую кожуру. Горячий сыр снять с плиты, вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мелким кристаллическим сахаром и оставить охлаждаться. Хорошо застывший сыр выбить, завернуть в пергаментную бумагу и хранить в сухом, прохладном месте, время от времени проверяя его качество.

ВИШНЯ

Вишня в коньяке

Темные, не очень зрелые вишни — 1,5 кг, коньяк — 750 мл, сахар — 250 г, вода — 3 ст. ложки.

Взять вишню с плодоножками, промыть, откинуть на полотенце, чтобы хорошо обсохла. Плодоножки срезать, оставив приблизительно одну треть. Выложить вишню в большую бутыль, налить в нее коньяк, хорошо закрыть и поставить в теплое место (лучше на солнце). Через две недели коньяк осторожно слить, смешать с остывшим отваром сахара и воды и процедить через фильтровальную бумагу или через редкую ткань снова на вишню. Спустя две недели лакомство готово.

Вишневый джем с черешней

3 части темной вишни и 2 части темной черешни.

Смесь фруктов без косточек (3 части вишни, 2 части темной черешни) — 1 кг, сахар — 500—600 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик).

У черешни и вишни удалить плодоножки и тщательно промыть. Если черешня червивая, замочить ее в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы личинки выплыли. Примерно через 1 час ополоснуть ее. У черешни и вишни удалить косточки, вытекающий при этом сок собрать. Фрукты, отвешенные для одной варки, залить небольшим количеством воды, добавить собранный сок и варить 10 мин. Затем добавить пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 40 г порошка), прокипятить 3 мин, засыпать малыми порциями остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось, и варить при интенсивном кипении, пока джем не начнет желировать. Если при варке джема образовалась пена, собрать ее шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Вишневый мармелад

Пюре из слегка недозрелой темноокрашенной вишни — 1 кг, сахар — 700 г, пектиновый порошок — 40 г.

Вишню промыть, удалить плодоножки и косточки, вытекающий сок собрать. Залить подготовленную вишню несколькими ложками воды и под крышкой отварить до размягчения, затем пропустить через соковыжималку. Взвесить порцию пюре для одной варки и варить в широкой кастрюле до сокращения объема на одну треть. Затем засыпать 1/4 часть от положенного объема сахара и варить 10 мин. Пектиновый порошок смешать с сахарной пудрой (200 г пудры на 40 г порошка), высыпать в мармелад и варить 3 мин, по частям добавляя оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось. Образующуюся при кипении пену удалить в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Когда мармелад загустеет, заполнить им до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки закрыть, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

ГРУША

Грушевый джем

Груши — 1500 г, сахар — 750 г, цедра одного лимона, лимонная кислота — 3 г.

Промытые груши очистить, разрезать на половинки вдоль, удалить чашелистики, плодоножки с сосудистыми пучками и вырезать сердцевину. Тонко срезанную лимонную кожуру, сердцевину и кожуру из груш положить в кастрюлю, залить 150 мл воды и отварить под крышкой 10 минут, затем процедить в широкую низкую кастрюлю. Груши нарезать тонкими пластинами, положить в кастрюлю с отваром и варить до размягчения. Затем добавить сахар и варить на большом огне, помешивая, чтобы джем загустел. К концу варки добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. ложке воды. Кипящим джемом заполнить чистые банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить охлаждаться.

ЕЖЕВИКА

Ежевичный джем с яблоками

Фрукты (равные доли ежевики и очищенных кислых, слегка недозрелых яблок без сердцевины) — 1 кг, сахар — 600 г.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, разрезать на куски, *залить небольшим количеством воды и отварить до размягчения.* Ежевику перебрать, сполоснуть на сите под проточной водой, дать обсохнуть и добавить вместе с сахаром к мягким яблокам. Джем варить при постоянном помешивании, пока он не станет желировать. Образующуюся при кипении пену собрать шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться, а перед складированием протереть влажной тканью.

Ежевичное варенье

Садовая или дикорастущая ежевика — 1 кг, сахар — 250—300 г.

Ежевику перебрать, малыми порциями ополоснуть на сите под проточной водой, выложить в широкую кастрюлю, слегка размять и варить при постоянном помешивании, чтобы выпарить часть жидкости. Понемногу добавляя сахар, варить до готовности. Кипящим вареньем заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном и накрыть тканью. Оставить охлаждаться, а перед складированием банки протереть влажной тканью.

КЛУБНИКА

Клубничный джем

Хорошо окрашенная, но не перезревшая клубника — 1 кг, сахар — 700 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 3 г.

Клубнику перебрать, хорошо промыть, удалить плодоножки и цветоложа, смешать с половиной порции сахара и оставить на ночь подслащиваться. На следующий день смесь быстро довести до кипения и далее варить на небольшом огне при постоянном помешивании, чтобы испарилась жидкость из ягод. *В загустевший джем засыпать пектиновый порошок,* смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 40 г порошка), через 3 мин кипения добавить оставшийся сахар и варить дальше, пока джем не начнет желировать. Перед самым концом варки добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. ложке воды. К концу варки собрать пену шумовкой или деревянной ложкой. Готовым джемом заполнить предварительно нагретые и высушенные банки, укупорить их (лучше металлическими крышками), перевернуть вверх дном и оставить охлаждаться. Хранить в прохладном месте.

Одну порцию джема готовить не более чем из 1,5 кг ягод.

Клубничный джем со смородиновым или крыжовниковым пюре

Свежая не переспевшая мелкая клубника — 500 г, смородиновое (или крыжовниковое) пюре — 500 г, сахар — 800 г.

Смородину промыть, оборвать ягоды с веточек, выложить в низкую кастрюлю, залить небольшим количеством воды, довести до кипения, варить под крышкой 10 мин, затем пропустить через соковыжималку.

Чтобы приготовить джем с крыжовником, его нужно промыть, удалить плодоножки и чашелистики, раздавить, подлить немного воды и отварить под крышкой до размягчения (10—20 мин). Затем пропустить через соковыжималку.

Клубнику перебрать, хорошо промыть, удалить плодоножки и цветоложа. Примерно 3/4 порции ягод залить несколькими ложками воды и отварить. Немного погодя добавить четверть порции сахара и интенсивно варить 10—15 мин. Затем добавить остаток сахара, фруктовое пюре, оставшуюся клубнику и при постоянном помешивании варить, пока джем не начнет желировать. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Клубничный мармелад со смородиновым или крыжовниковым пюре

Пюре из перезревшей, мягкой клубники — 700 г, пюре из красной смородины или недозрелого крыжовника — 300 г, сахар — 700 г.

Клубнику *промыть, удалить плодоножки и цветоложа, снова* ополоснуть небольшими порциями на сите под проточной водой, раздавить и при постоянном помешивании разварить. Смородину промыть, ягоды оборвать с веточек, подлить немного воды и варить до размягчения (крыжовник промыть, удалить плодоножки и чашелистики, раздавить, подлить воду и варить 10—20 мин

до размягчения). Смородину или крыжовник смешать с клубникой и полученную смесь пропустить через соковыжималку. Отвесить порцию пюре для одной варки и при постоянном помешивании варить в низкой кастрюле до уменьшения объема на одну треть. Затем постепенно добавить сахар и, постоянно помешивая, варить, чтобы мармелад начал желировать. Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть *вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться.* Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Клубничное желе со смородиной

Приблизительно равные доли клубники и красной смородины (можно добавить и черную смородину).
Фруктовый сок — 1 л, сахар — 600 г.

Смородину тщательно промыть, оборвать с кистей, положить в кастрюлю, залить до половины водой и варить под крышкой до размягчения. Клубнику промыть, удалить плодоножки и цветоложа, снова ополоснуть малыми порциями на сите под проточной

водой, размять и при постоянном помешивании разварить. Клубнику соединить со смородиной, процедить через полотняный мешок.

Чистый сок кипятить в низкой широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема, добавить сахар и, постоянно помешивая, варить, пока сок не начнет желировать. Образующуюся пену собрать перед концом варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Из оставшихся ягод можно приготовить мармелад.

КРЫЖОВНИК

Крыжовниковый джем

Слегка недозрелый крыжовник — 1 кг, сахар — 600 г.

Крыжовник хорошо промыть, удалить плодоножки и чашелистики, две трети плодов залить небольшим количеством воды и отварить под крышкой до размягчения. Мягкий крыжовник пропустить через соковыжималку. Пюре порциями не более 1 кг залить в широкую низкую кастрюлю, добавить оставшуюся часть целого крыжовника и при постоянном помешивании кипятить в течение 5 мин. Затем подсыпать по частям сахар, чтобы не прерывать кипения, варить еще около 3 мин и проверить на желирование. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться, а перед складированием протереть влажным полотенцем.

Крыжовниковый джем с черной смородиной

Фрукты (70% крыжовника и 30% черной смородины) — 1 кг, сахар — 800 г.

У крыжовника удалить плодоножки и чашелистики, хорошо промыть. Черную смородину промыть и после высыхания оборвать ягоды с кистей. Три четверти от общего объема крыжовника залить водой и под крышкой отварить до размягчения. Затем пропустить его через соковыжималку. Черную смородину размять и при постоянном помешивании варить около 3 мин.

Крыжовниковое пюре порциями до 1 кг варить в широкой, низкой кастрюле около 5 мин. Затем добавить меньшую часть из положенной порции сахара, оставшиеся части крыжовника и черной смородины и варить дальше, чтобы джем начал желировать. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Добавление черной смородины придает джему красивую окраску.

Крыжовниковый джем со сливами

Слегка недозрелый крыжовник — 500 г, спелые сливы — 500 г, сахар — 700 г.

У крыжовника удалить плодоножки и чашелистики, хорошо его промыть. Сливы промыть и освободить от косточек. Половину порции крыжовника и приготовленные сливы залить водой и отварить под крышкой до размягчения, теплую массу пропустить через соковыжималку. Полученное пюре (не более 1 кг) поместить в широкую низкую кастрюлю, добавить оставшуюся часть целых ягод крыжовника и при постоянном помешивании варить около 5 мин. Затем добавлять по частям сахар так, чтобы не прерывалось кипение. Постоянно помешивая варить, пока джем не начнет желировать. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажным полотенцем.

Для получения джема нежнейшей консистенции косточковые плоды перед приготовлением очищают от кожуры: погружают малыми порциями на сите в почти кипящую воду, немедленно перекладывают в холодную воду и легко снимают кожуру.

Крыжовниковый мармелад

Незрелый, твердый крыжовник — 1 кг, сахар — 700 г.

У крыжовника удалить плодоножки и чашелистики, ягоды промыть, залить водой и отварить до размягчения. Затем крыжовник пропустить через соковыжималку. Пюре взвесить и около трети объема выпаривать в широкой кастрюле порциями не более 1,5 кг (тонким слоем). Когда пюре загустеет, добавить 20 % установленного объема сахара и варить дальше. Через 5 мин всыпать по частям остаток сахара так, чтобы кипение не прерывалось. Варить, пока мармелад не начнет желировать. Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажным полотенцем.

Желе из крыжовника

Крыжовник (сок) — 1 кг, сахар — 600—700 г.

Крыжовник очистить от плодоножек и чашелистиков, тщательно вымыть, слегка размять, залить небольшим количеством воды и варить под крышкой около получаса, периодически помешивая. Разваренный крыжовник вылить в полотняный мешок и процедить. Чистый сок выпаривать по частям в низкой широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавить сахар и варить при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать. Образующуюся пену снять в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием банки протереть влажным полотенцем.

Остывшее желе должно быть прозрачным и таким плотным, чтобы его можно было резать. Крыжовник можно еще раз залить водой, отварить, профильтровать и приготовить новое желе или сварить мармелад.

МАЛИНА

Малиновый джем

Малина — 1 кг, сахар — 500 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 3 г.

Малиновый джем варят порциями не более 1,5 кг. Взвесить необходимое количество малины, удалить плодоложа. Червивую малину замочить на 10 мин в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы всплыли личинки, быстро ополоснуть ее водой и дать обсохнуть. Затем 3/4 порции залить несколькими ложками воды и проварить, чтобы малина пустила сок. Полученную массу пропустить через соковыжималку. Малиновое пюре варить 5 мин, добавить пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры (200 г пудры на 40 г пектинового порошка), по частям всыпать остаток сахара и оставшуюся целой ма лину и варить дальше. Когда сахар растворится, добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собирать шумовкой или деревянной ложкой. Когда джем начнет желировать, заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Малиновый джем со сливами

Фрукты (произвольное соотношение малины и слив) — 1 кг, сахар — 500 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 3 г.

Джем варить небольшими порциями (не более чем из 1,5 кг фруктов). У малины удалить плодоложа. Червивую малину замочить на 10 мин в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы всплыли гусеницы, затем быстро ополоснуть ее водой и дать обсохнуть. Поместить малину в широкую кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить. Полученную массу пропустить через соковыжималку вместе с подготовленными так же сливами. Чтобы джем был очень нежным, сливы пробланшировать в кипящей воде (на сите или в проволочной корзине), затем на несколько секунд опустить в холодную воду. В результате кожура легко снимается. Оба пюре варить в широкой кастрюле 5 мин, добавить пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (40 г порошка на 200 г сахара) и варить дальше. Как только пюре загустеет (примерно через 5—10 мин), по частям добавить остаток сахара и оставшиеся сливы, из которых удалены косточки, и варить дальше. После растворения сахара добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Образующуюся при кипении пену собрать в самом конце варки. Когда джем начнет желировать, заполнить им до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Малиновое желе

Сок из зрелой малины — 1,2 л сока, сахар — 700 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 1/2 ч. ложки.

Малину перебрать, небольшими порциями быстро ополоснуть на сите под проточной водой, поместить в кастрюлю, слегка размять и подлить немного воды. Варить под крышкой около 15 мин, после чего вылить в полотняный мешок, процедить. Полученный сок выпарить малыми порциями, наливая тонким слоем. Когда его объем уменьшится на треть, добавить пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (40 г порошка на 200 г сахара), варить 3 мин, затем добавить оставшийся кристаллический сахар и варить при интенсивном кипении дальше. В конце варки добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Шумовкой или деревянной ложкой собрать пену. Когда масса начнет желировать, заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажной тканью.

ПЕРСИК

Персики в вине

Зрелые твердые персики — 1,5 кг, сахар — 500 г, вода — 0,3 л, вино натуральное белое — 150 мл, лимонный сок — 1 ст. ложка, гвоздика, молотая корица, молотый имбирь.

Персики ополоснуть, обварить 2 мин в кипящей воде, вынуть и дать обсохнуть. Очистить их от кожицы, вдавить в каждый по одной хорошо промытой гвоздике. Воду вскипятить с сахаром, добавить 1/2 ч. ложки корицы, 1/4 ч. ложки имбиря и персики, отварить 10 мин и оставить охлаждаться. Через несколько часов сахарный раствор слить, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения и варить почти до размягчения. Деревянной ложкой переложить персики в подогретые чистые банки, отвар довести до кипения и кипящим вылить на персики (до краев банок). Края банок вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить охлаждаться.

Персиковый джем

Свежие, слегка недозрелые персики без косточек — 1 кг, сахар — 700 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 3 г.

Персики хорошо промыть, на душлаге погрузить в кипящую воду и очистить от кожицы. Затем разрезать их пополам, вынуть косточки и погрузить в слабый раствор лимонной кислоты, чтобы не потемнели (5 г на 1 л воды). Персиковый джем варить порциями не более 1,5 кг. Около 60 % персиков, предназначенных для одной порции, вынуть из раствора, уложить в низкую широкую кастрюлю, подлить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить 3 мин. Затем добавить пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (40 г порошка на 200 г сахарной пудры) и варить дальше. Через 5—10 мин добавить частями оставшийся сахар и оставшиеся персики так, чтобы не прерывать кипения. После растворения сахара добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды, и интенсивно варить, чтобы джем начал желировать. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Персиковый мармелад

Для приготовления мармелада используют спелые, мягкие, даже примятые персики.

Пюре из персиков — 1 кг, сахар — 650 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 2 г.

Персики хорошо промыть, разрезать пополам, удалить косточки, подлить немного воды и отварить до мягкости. Отваренные персики пропустить через соковыжималку и порциями (не более 1,5 кг) варить в широкой кастрюле. Примерно через 15 мин варки (когда объем уменьшится на одну треть), добавить четверть установленной порции сахара и варить 5 мин. Пектиновый порошок, смешанный с пятикратным количеством сахарной пудры, добавить к мармеладу. После того как сахар растворится, постепенно высыпать порциями оставшийся сахар так, чтобы не прерывалось кипение, и варить дальше. К концу варки добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. ложке воды. Как только мармелад загустеет, кипящим разлить его в банки, обернутые влажным полотенцем. Банки наполнить до краев, края вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Затем протереть их влажной тканью.

Персиковое варенье

Свежие зрелые персики без косточек — 1 кг, сахар — 200—300 г, ром — 2 ст. ложки.

Персики хорошо промыть, погрузить в кипящую воду, подкисленную лимонной кислотой (10 г на 1 л воды), быстро охладить в холодной воде, очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить косточки. Нарезать персики дольками, выложить в широкую кастрюлю, долить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить, чтобы они полностью размягчились. Затем по частям добавить сахар и после последней порции варить еще 10 мин. Варенье снять с плиты, добавить в него ром. Горячим вареньем заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Если нет подходящих условий для хранения, варенье целесообразно стерилизовать. Банки, заполненные горячим вареньем, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать в течение 10 мин при температуре 98 °С. По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

СЛИВА

Сливовый джем

Твердые, неперезрелые сливы без косточек — 1 кг, сахар — 700 г, лимонная кислота — 2 г.

Джем готовить малыми порциями. У слив удалить плодоножки, промыть, разрезать на четверти и вынуть косточки. Приблизительно 3/4 порции слив, отмеренных для одной варки, залить небольшим количеством воды и в низкой кастрюле отварить до размягчения. Чтобы получить нежнейший джем, мягкие сливы нужно пропустить через соковыжималку. Затем добавить около четверти порции сахара и при постоянном помешивании варить дальше. Через 15 мин досыпать частями сахар, оставшиеся сливы и лимонную кислоту, варить на большом огне, чтобы джем начал желировать. Перед самым концом варки собрать пену шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться. Перед складированием банки протереть влажной тканью.

Сливовый мармелад

Неперезрелые сливы (пюре) — 1 кг, сахар — 600 г, лимонная кислота — 2 г.

У слив удалить плодоножки, промыть их, освободить от косточек, разрезать на дольки, отварить с малым количеством воды и отжать. Затем интенсивно варить пюре 20—30 мин, добавить несколько порций сахара, чтобы кипение не прерывалось, с последней порцией сахара добавить лимонную кислоту, растворенную в ложке воды. Когда мармелад начнет желировать, заполнить им до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить остывать. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Сливовое варенье

Свежие зрелые сливы без косточек — 1 кг, сахар — 200—300 г, ром — 1 ст. ложка или ванильный сахар — 5 г.

У слив удалить плодоножки, промыть, удалить кожицу, вынуть косточки, добавить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить до полного размягчения. При кипении добавить по частям сахар и после последней порции варить еще 10 мин. Варенье снять с плиты, добавить ром или ванильный сахар и разлить в банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить остывать. Перед складированием протереть их влажной тканью.

СМОРОДИНА

Смородиновый джем

Красная, черная или белая смородина (или их смесь) — 1 кг, сахар — 800 г.

Смородину хорошо промыть, ягоды отделить от кистей и половину всех ягод пропустить через соковыжималку. Смородиновый сок и ягоды отварить в широкой кастрюле, чтобы ягоды размягчились, а джем загустел.

По частям добавлять сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варить до тех пор, пока джем не начнет желировать. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить для охлаждения. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Смородиновое желе

Сок из красной или черной смородины — 1 л, сахар — 750 г, корица.

Смородину тщательно промыть, отделить от кистей, выложить в кастрюлю, до половины залить водой и под крышкой отварить до размягчения. Горячую смородину с соком перелить в полотняный мешок, процедить. Чистый сок отпарить малыми порциями в широкой кастрюле. Когда испарится около трети объема сока, добавить сахар и при постоянном помешивании варить, чтобы сок начал желировать. Образующуюся пену снять шумовкой или деревянной ложкой в конце варки. Кипящим желе заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить для охлаждения. Перед складированием протереть их влажной тканью.

Смородиновое варенье

Хорошо вызревшая смородина — 1 кг, сахар — 400—500 г.

Смородину промыть, отделить от кистей, подлить несколько ложек воды и при постоянном помешивании варить до полного размягчения. При кипении добавлять по частям сахар и после последней порции варить еще около 10 мин.

Кипящим вареньем заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить для охлаждения. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

ЧЕРЕШНЯ

Черешневый джем

Зрелая, хорошо окрашенная черешня без косточек — 1 кг, сахар — 500 г, пектиновый порошок — 40 г (1 пакетик), лимонная кислота — 3 г.

У черешни удалить плодоножки и тщательно ее промыть. Если черешня червивая, замочить ее на 1 час в соленом растворе (20 г соли на 1 л воды), чтобы вышли личинки. Затем ополоснуть ее в воде, после обсыхания удалить косточки, собирая вытекающий сок. Отмерить черешню для одной варки, подлить немного воды, добавить черешневый сок и варить 10 мин. Затем добавить пектиновый порошок, смешанный с сахарной пудрой (200 г пудры на 1 пакетик в 40 г), и варить еще около 5 минут. Добавить остаток сахара малыми порциями так, чтобы не прерывать кипение, и варить при интенсивном кипении, пока сок не начнет желировать. Перед концом варки добавить лимонную кислоту, растворенную в 1 ст. ложке воды. Образующуюся при варке джема пену собирать шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить остывать. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Черешневый джем с крыжовниковым пюре

Зрелая, хорошо окрашенная черешня без косточек — 750 г, слегка недозрелый крыжовник (пюре) — 250 г, сахар — 700 г.

У крыжовника удалить плодоножки и чашелистики, хорошо промыть ягоды, подлить немного воды и под крышкой отварить до размягчения. Мягкий крыжовник пропустить через соковыжималку. У черешни удалить плодоножки, промыть, червивую замочить на 1 час в теплой воде, добавив соль (20 г соли на 1 л воды), чтобы вышли личинки. Затем ее ополоснуть, дать обсохнуть, удалить косточки, а выделяющийся сок собрать. Отмерить черешню

для одной варки, добавить собранный черешневый сок, несколько ложек воды и варить 5 мин. Затем добавить 1/4 часть порции сахара, крыжовниковое пюре и варить, пока черешня размягчится. К мягкой черешне добавить несколькими порциями оставшийся сахар так, чтобы кипение не прерывалось, и варить при интенсивном кипении, чтобы джем начал желировать. Образующуюся при кипении пену собрать шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки. Кипящим джемом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить остывать. Перед складированием протереть банки влажной тканью.

Черешневый мармелад со смородиной или крыжовником

Фруктовое пюре (приблизительно 70% черешни, 30% красной или черной смородины либо крыжовника) — 1 кг, сахар — 600—700 г.

Черешню промыть, удалить плодоножки и косточки, а вытекающий сок собрать. К черешне подлить несколько ложек воды и варить под крышкой до размягчения. Промытую смородину отделить от кистей, подлить немного воды и разва-

рить под крышкой. Если для мармелада используют крыжовник, то у него удалить плодоножки и чашелистики, хорошо промыть, подлить немного воды и под крышкой отварить до размягчения.

Мягкие ягоды пропускают через соковыжималку. Пюре упарить в широкой кастрюле, чтобы его объем уменьшился на треть, и по частям добавлять в него сахар так, чтобы не прерывалось кипение. Образующуюся при кипении мармелада пену *собрать шумовкой или деревянной ложкой в самом конце варки*, когда мармелад начнет желировать. Кипящим мармеладом заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить остывать. Перед складированием протереть их влажной тканью.

ЧЕРНИКА

Черника в собственном соку

Свежая, не перезревшая черника, немного сахара

Чернику *перебрать, промыть и оставить обсыхать*. Затем насыпать ее в банки, подсыпать немного сахара и хорошо утрясти. Банки закрыть, установить в стерилизационный бак с горячей водой и стерилизовать.

Время стерилизации:

разогрев до 90 °С — 20 минут,

стерилизация при 90 °С: банки объемом 0,7—0,9 л — 25 минут, банки объемом 0,5 л — 20 минут.

По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Черничное желе с яблоками

Приблизительно равные доли черники и недозрелых кислых яблок.

Сок из черники и недозрелых кислых яблок в равных частях — 1 л, сахар — 600 г.

У яблок удалить чашелистики, плодоножки и поврежденные места. *Тщательно их промыть, разрезать вместе с кожурой и* сердцевиной на мелкие дольки, залить водой, чтобы она полностью покрыла фрукты, и отварить до размягчения. Перебранную, промытую под проточной водой чернику слегка размять, подлить немного воды и варить под крышкой, чтобы выделился сок. Разваренные фрукты вылить в полотняный мешок, процедить. Чистые соки смешать и по частям выпарить в широкой низкой кастрюле. Когда исларится около трети объема сока, добавить сахар и варить при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать. Образующуюся пену снять в конце варки шумовкой или деревянной ложкой. Кипящим желе заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки *укупорить, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить* для охлаждения. Затем протереть их влажной тканью.

Фрукты можно варить и совместно — сначала отварить до полумягкости яблоки, а затем добавить чернику.

Черничное варенье

Хорошо вызревшая черника — 1 кг, сахар — 250—300 г, ром — 2 ст. ложки.

Перебранную, промытую чернику слегка размять, добавить две-три столовые ложки воды и при постоянном помешивании отварить, чтобы кожица черники размякла. Затем добавить по частям сахар так, чтобы *не прекращалось кипение*, и *после* последней порции еще немного проварить. Варенье снять с плиты, влить ром, хорошо перемешать. Кипящим вареньем заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, быстро укупорить банки, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить остывать. *Перед складированием* протереть банки влажной тканью.

ЯБЛОКО

Яблочный мармелад с грушами и черносливом

Фруктовое пюре из равных частей слегка недозрелых яблок, хорошо вызревших груш и чернослива — 1 кг, сахар — 500 г, лимонная кислота — 1—2 г.

У яблок и груш удалить плодоножки и чашелистики, разрезать *вместе с кожурой и сердцевиной на мелкие дольки*. Чернослив промыть и удалить косточки. К фруктам подлить немного воды и под крышкой отварить до размягчения. Затем пропустить их через соковыжималку. Пюре взвесить, поместить в широкую кастрюлю и выпаривать около 10 мин, затем добавить четверть установленного количества сахара малыми порциями так, чтобы кипение не прерывалось. Как только сахар растворится, добавить лимонную кислоту. Когда мармелад начнет желировать, заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, немедленно укупорить банки, перевернуть вверх дном, накрыть тканью и оставить охлаждаться Перед складированием протереть их влажной тканью.

Яблочное желе с ежевикой

Сок (приблизительно равное количество слегка недозрелых яблок и хорошо вызревшей ежевики) — 1 л. сахар — 550 г.

У яблок удалить плодоножки, чашелистики, вырезать червивые и другие поврежденные места. Тщательно промыть, разрезать *на мелкие кусочки вместе с кожурой и сердцевиной*, залить водой так, чтобы они были полностью погружены, и отварить под крышкой до полуразмягчения. Ежевику перебрать, небольшими порциями быстро ополоснуть в сите под проточной водой, слегка размять, добавить к яблокам и варить под крышкой до полного размягчения. Полученную массу перелить в полотняный мешок, процедить. Чистый сок выпарить небольшими порциями в широкой кастрюле, чтобы объем уменьшился на треть. К соку добавить сахар и варить при постоянном помешивании, чтобы сок начал желировать. Кипящим желе заполнить до краев банки, обернутые влажным полотенцем, края быстро вытереть, банки немедленно укупорить, перевернуть вверх *дном, накрыть тканью и оставить для охлаждения. Перед скла*дированием протереть банки влажной тканью.

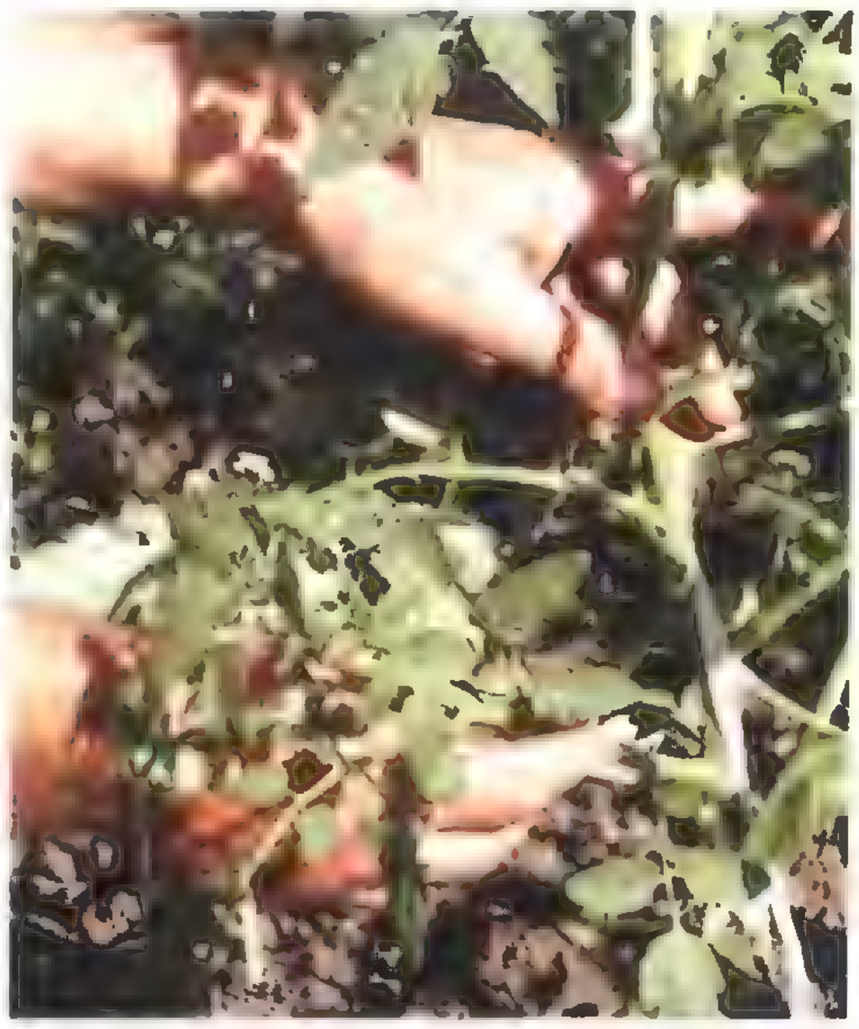
пропалывать до посева (посадки) иногда даже 2—3 раза. Прополку проводят одновременно с рыхлением или без него — во время прореживания. На протяжении всего периода вегетации растения пропалывают по мере появления сорняков. Причем надо стараться пропалывать сорняки в фазе появления всходов (фаза белой ниточки). На этом этапе их можно уничтожить даже граблями. Если же пропустить этот момент, то в дальнейшем действительно приходится "бороться" с сорняками, так как они, укореняясь, быстро разрастаются, подавляя культурные растения.

Окучивание — агроприем, способствующий образованию у растений дополнительных корней, благодаря чему значительно улучшается питание надземных органов. У клубнеплодных культур (картофель, стахис, топинамбур, батат, чуфа и др.) при окучивании образуется больше столонов, следовательно, увеличивается урожай клубней. Благодаря тому, что при окучивании, часть стебля присыпается землей, высокорослые растения становятся более устойчивыми и могут противостоять сильному ветру. Окученные растения еще и защищены от вредителей, так как холмики почвы не позволяют им откладывать яйца у основания главного побега — излюбленного для этих целей места. Установлено, что своевременное выполнение этого агроприема обеспечивает прибавку урожая на 10—15%.

Окучивают большинство овощных культур, но лучше всего на этот прием отзываются капуста и культуры семейства пасленовых. Морковь, выращиваемая на тяжелой почве, тоже нуждается в окучивании. Если головки корнеплода выходят из земли, они зеленеют, становятся горькими на вкус, а значит, непригодными для употребления в пищу.

Этот агроприем требует определенных навыков, окучивать нужно осторожно, чтобы не повредить побеги растений. Влажную почву насыпают вокруг нижней части стебля так, чтобы вокруг растения образовался холмик (вал). Окучивать нужно только влажной почвой, сухая не способствует нарастанию у растений дополнительных корней. Более того, это вредно, так как сухая и горячая земля обжигает побеги. Самое благоприятное время для окучивания — после дождя или предварительного полива.

Пасынкование — агроприем, регулирующий количество урожая на растении. В основном его применяют для теплолюбивых культур семейства пасленовых и тыквенных. Обязательно надо пасынковать индетерминантные (высокорослые) позднеспелые сорта томата. В зависимости от формировки куста (в один, два или три стебля) пасынки удаляют по мере их появления в фазе 1—2 листа. Причем их лучше аккуратно выламывать, а не срезать. На таких растениях (в зависимости от погодных условий) иногда надо удалять и часть кистей, расположенных на верхних узлах стебля, чтобы дать возможность развиться плодам, формирующимся на нижних кистях. Так же нужно удалять по мере появления пасынки у позднеспелых сортов баклажана. У тыквенных культур все пасынки на главном и боковых побегах удаляйте после того, как вы определите, сколько и какие плоды оставить на растении для дальнейшего развития. В зависимости от сорта и силы роста на одном растении тыквы, дыни и арбуза оставляют по 3—5 плодов.



Прищипка — агроприем, способствующий более быстрому созреванию плодов. Для того чтобы ограничить (приостановить) рост и ускорить отток питательных веществ к развивающимся плодам, прищипывают точку роста (верхушку) главного побега, а иногда и боковых, на которых сформированы плоды. Тогда они быстрее наливаются и созревают. Прищипку, как и пасынкование, применяют в основном у теплолюбивых культур семейства пасленовых и тыквенных. Точку роста у растений семейства тыквенных прищипывают после образования на главном побеге 4—6 листьев, чтобы вызвать образование боковых побегов, на которых формируется больше женских цветков, а следовательно, и плодов. Как только определите какие и сколько плодов (3—6) оставить на растении, прищипните верхушку боковых побегов, на которых развиваются плоды, над 2—4-м листом выше развивающегося плода.

Майя ГРИГОРОВСКАЯ,
кандидат биологических наук

только температура ночью опустится ниже 10—12 °С, опрыскайте растения одним из фунгицидов (татту, ридомил голд). В период массового формирования плодов подкормите растения суперфосфатом (15—20 г/м²). Зрелые плоды убирайте сразу, тогда оставшиеся дозреют быстрее.

● Особое внимание уделите луку-порею. Он нуждается в частых поливах. Сочетание поливов с подкормками способствует образованию хорошего урожая. Подкармливайте его 1—2 раза в месяц, подсыпая под каждое растение по горсти органики, или огородной минеральной смесью (40—50 г на 10 л воды). Последнюю подкормку надо сделать в конце месяца и больше до уборки не подкармливать.

● У ревеня удалите цветоносы и отмершие листья. Подкормите растения органикой, фосфорными или калийными удобрениями. К осени сформируются новые листья с сочными черешками. Они особенно полезны в свежем виде.

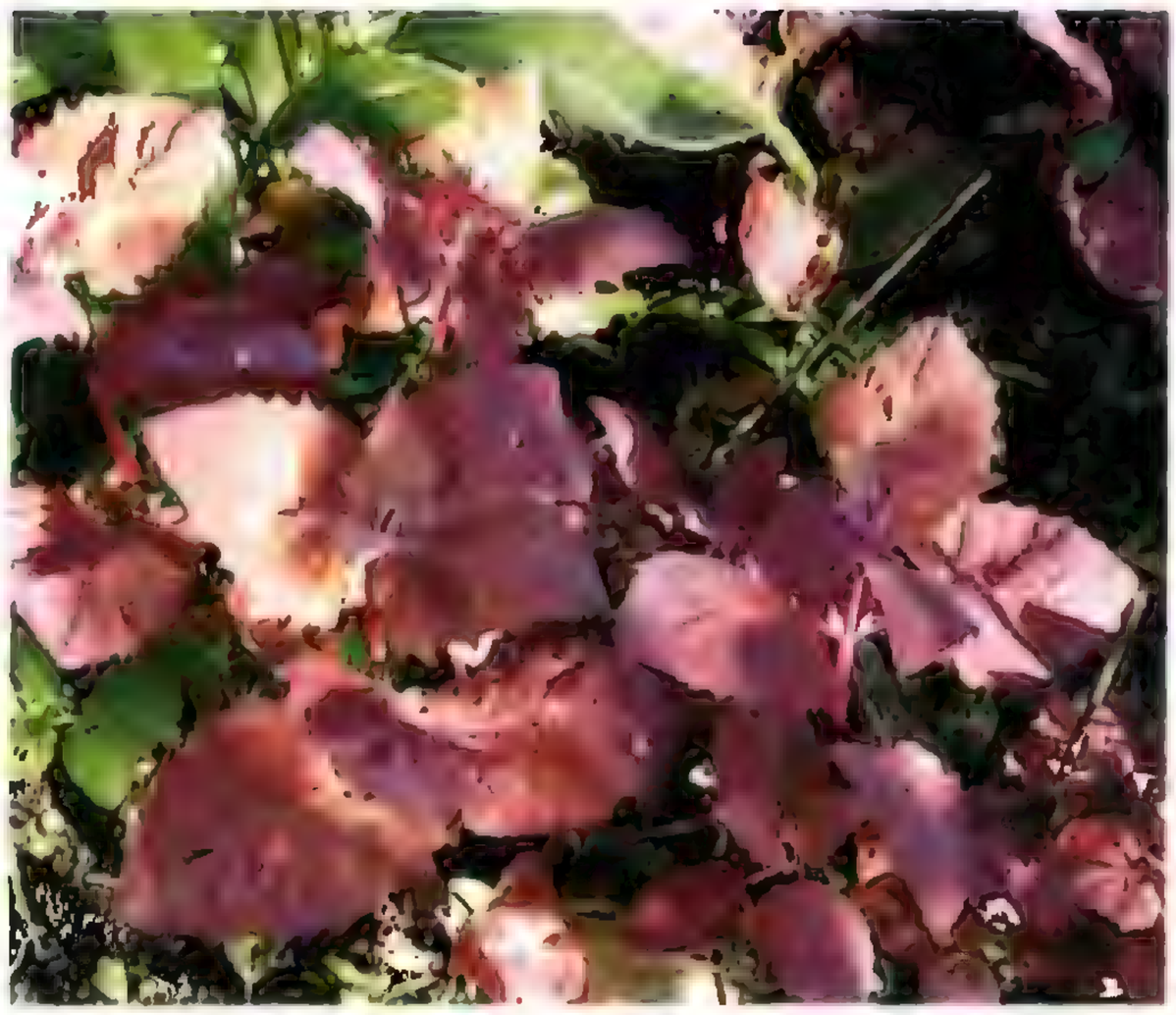
● На освободившихся после уборки ранних культур площадях не забудьте посеять скороспелые зеленные овощи либо сидераты (горчица, горох, вика, люпин, чина). Сидераты обогащают почву питательными веществами, способствуют оздоровлению и повышению ее плодородия. Не упускайте возможности засеять каждый освободившийся участок сидератами. Это верный путь к выращиванию экологически чистой продукции.

● Приступайте к уборке чеснока (II декада июля) и репчатого лука, выращенного из севка. Убирайте лук только после полного полегания листьев. Не притаптывайте ботву, чтобы ускорить созревание луковиц. В зеленых листьях содержится много питательных веществ и их отток в луковицы продолжается до окончания периода вегетации сорта. Полное перемещение питательных веществ из листьев в луковицы способствует увеличению их массы и улучшению качества.

Созревшая луковица должна быть твердой, покрытой сухими наружными чешуями, с сухими корнями и листьями. Шейка — мягкая, но сухая, полностью усыхает в процессе хранения. Срежьте листья ножом на 2—3 см выше шейки, перенесите луковицы в сухое, проветриваемое помещение и храните их там до полного просушивания.

● Срок вегетации большинства раннеспелых сортов картофеля 90—95 дней. В конце июля нужно убрать ранний продовольственный картофель, посаженный в апреле. Дальнейшее пребывание клубней в перегретой летним зноем почве не способствует увеличению урожая, а приводит к сокращению периода покоя клубней, экологическому вырождению сорта и накоплению в клубнях вирусной инфекции.

Лебеда садовая



Как овощ и декоративное растение лебеда была известна еще в Древней Греции. Это одно из первых растений, "приручённых" человеком. Оно сопровождало его повсюду на протяжении тысячелетий, буйно разрастаясь возле жилищ, на мусорных кучах.

Не раз лебеда выручала наших предков, заменяя им хлеб (в те времена использовали в основном семена, из которых пекли лепешки, оладьи, варили кашу). Когда в 1902 г. на Руси был страшный неурожай зерновых, рассказывается в летописи, преподобный Прохор, служитель Печерского монастыря, собирал лебеду и выпекал из нее лепешки. Благодаря его стараниям от голода было спасено много людей. Да и в более поздние времена многие народности, населявшие Россию (чуваши, черемисы), питались лебедой постоянно, а не только в голодные годы.

Лебеда широко распространена на Кавказе. В качестве листового овоща ее выращивают на небольших площадях в странах Центральной и Южной Европы.

Ботаническое описание. Лебеда садовая (Atriplex hortensis L.) — однолетнее шпинатное растение семейства маревых, формирующее в год посева товарную продукцию и семена. Известны три разновидности лебеды садовой, которые используют в качестве овоща: зеленая, желтая и красная. Они различаются по величине, форме и окраске листьев. Из перечисленных разновидностей наиболее скороспелая лебеда садовая красная. Стебель у нее прямостоячий, разветвленный, пирамидальной формы, высотой до 2 м. Соцветие — рыхлая метелка. Цветки невзрачные, соответствуют окраске листьев. Плод — семянка округлой формы. Семена — гладкие, округлые, серого или черного цвета, сохраняют всхожесть 2—3 года. Масса 1000 семян 1,8—2,5 г.

Биологические особенности. Лебеда холодостойкое и очень неприхотливое растение. Хорошо растет не только на плодородных рыхлых почвах, но и на слабозасоленных, увлажненных участках. Прекрасно переносит засуху. Формы с зелеными и желтоватыми листьями можно выращивать на участке с небольшим затенением.

Краснолистная лебеда любит открытые, освещенные солнцем участки. Она очень декоративна как в молодом, так и в зрелом возрасте. Красивые высокие растения выглядят очень привлекательно даже в цветнике.

Агротехника и размножение. Размножается лебеда семенами. Лучший срок сева — подзимний (II—III декада октября). Сеют рядовым способом по схеме 35—45 х 10—15 см для пищевых целей, для декоративных целей расстояние между растениями в ряду оставляют в 30—40 см. Семена мелкие, их заделывают на глубину 0,7—1,2 см. Можно сеять лебеду и ранней весной. Всходы от подзимнего срока сева дружные и появляются (в зависимости от зоны выращивания и погодных условий) в I—II декаде апреля, от весеннего — растянуты и появляются на 17—21-й день, к тому же сеянцы часто повреждаются свекловичным долгоносиком.

С первых дней появления всходов (как от подзимнего, так и от весеннего посева) необходимо обеспечивать растениям достаточную площадь питания. Их прореживают, постепенно увеличивая расстояние в рядке, чтобы растения не касались друг друга. В загущенных посевах стебель у растений быстро грубеет, листья становятся мелкими и жесткими. При оптимальной же площади питания растения развиваются очень быстро и уже через 25—32 дня готовы к уборке (наступает техническая спелость). Уход за растениями в период вегетации несложный: своевременно удалять сорняки и рыхлить почву. Нежные листья лебеды очень любит тля. Особенно часто она поражает растения в жаркие и сухие месяцы. Бороться с вредителем надо только с помощью растительных препаратов. Убирают лебеду, когда растения достигнут 18—25 см в высоту, вырывая с корнем либо срезая стебель на уровне почвы. Свежую зелень желательно использовать сразу. В холодильнике растения сохраняются не более двух дней при температуре 1 °С.

Чтобы получить семена, нужно оставить в качестве маточных 3—4 наиболее развитых растения. Цветение наступает через два месяца после появления всходов, созревание семян — с конца июля по сентябрь (в зависимости от зоны выращивания). Созревшие семена быстро осыпаются, поэтому растения срезают, когда на них пожелтеет 50% плодов-семянок. Их просушивают под навесом в течение одной-двух недель, затем обмолачивают. Семена не теряют всхожести в течение 2—3 лет. Лебеда легко размножается самосевом, поэтому если удалось однажды вырастить семена, можно больше не беспокоиться — осыпавшиеся они на следующий год дадут прекрасные всходы.

Химический состав. Листья лебеды богаты белком — 1,8—2,1 г. Причем в белке выявлено 17 аминокислот, из которых 10 незаменимые — лизин, гистидин, метионин, цистин и др. В листьях также содержится до 2,0 г углеводов, 0,3—0,7 г жира, 55—75 мг% витамина С, 2,8—7,6 мг% каротина, 1,3 мг железа, до 70 мг кальция.

Лечебные свойства. Лебеду не используют специально с лечебной целью, но она незаменима как общеукрепляющее витаминное средство. Особенно много каротина содержится в краснолистной лебеде (4,5—7,6 мг%). А каротин, как известно, обладает антиоксидантными свойствами. Он необходим каждому человеку и особенно в пожилом возрасте. Рано весной, когда после хранения морковь теряет значительную часть каротина, краснолистная лебеда — единственный источник, поставляющий его организму.

Использование в пищу. В пищу используют листья и молодые побеги лебеды в свежем, вареном, тушеном, запеченном виде (подобно шпинату, мангольду). Из них готовят салаты, борщи, щи, супы, омлеты и другие блюда. Листья также квасят и маринуют, заготовляя впрок. В России широко использовали лебеду в щах, супах и похлебках наряду с другими дикорастущими травами — крапивой, щавелем конским, кислицей, а также с ботвой столовой свеклы и редиса. Добавляли семена лебеды и в тесто. Их толкли, мололи, смешивали с ржаной мукой и выпекали квасной хлеб или лепешки. Сельские жители в Украине, Молдове, Болгарии с незапамятных времен использовали в пищу листья лебеды, а также амаранта (щирицы).

Майя ГРИГОРОВСКАЯ,
кандидат биологических наук.

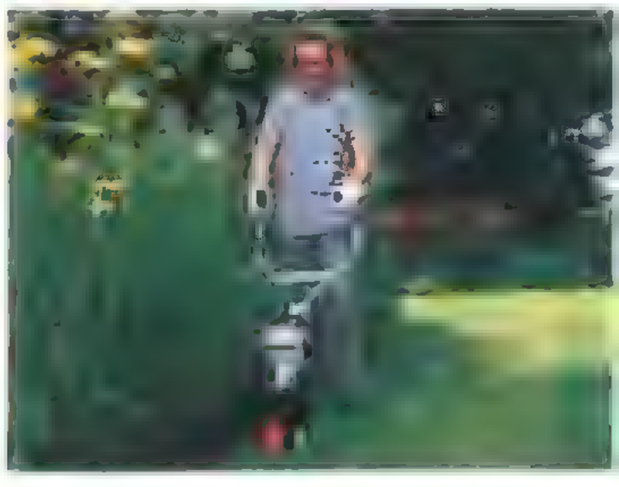
Многофункциональная мульти-система STIHL Профессионал на вашем участке!

Недавно украинскому потребителю была представлена новинка от немецкой компании STIHL – многофункциональная мульти-система STIHL, которая была разработана вследствие возрастающего спроса на инструмент, с помощью которого можно было бы выполнять больше работ на земельном участке. И теперь это стало возможным.

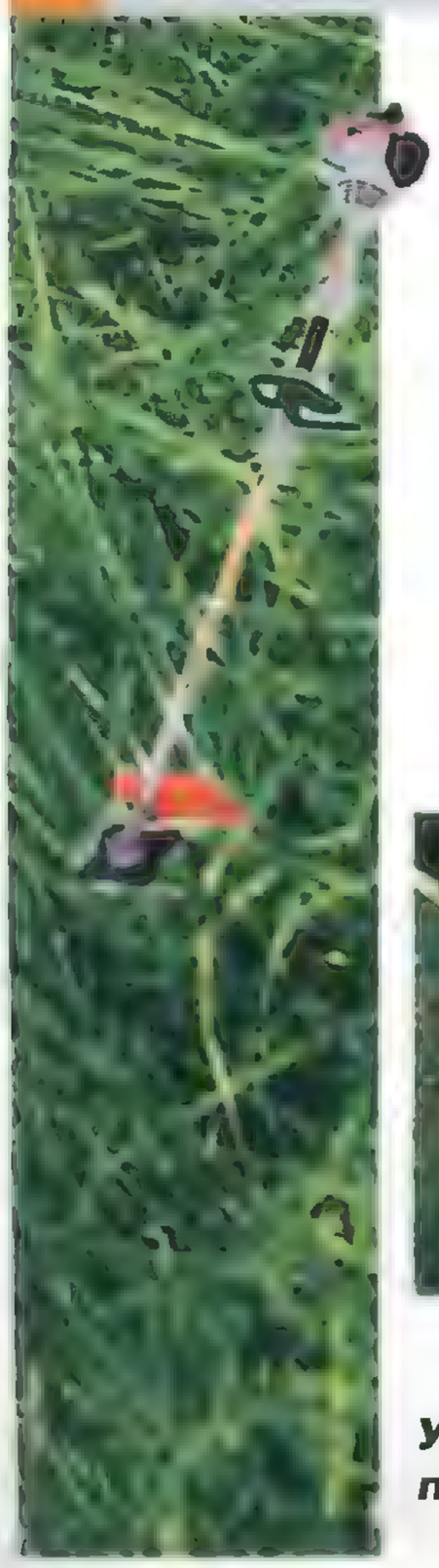
Уход за газоном, обработка грунта, удаление мха, расчистка дорожек и территории от снега или опавшей листвы – с помощью мульти-системы STIHL. Вы сможете выполнять эти задания одним инструментом. Сердце системы – это многофункциональный мульти-мотор STIHL. Он состоит из мощного привода и основы, которые могут быстро складываться для удобной транспортировки или хранения. Корпус мульти-мотора изготовлен из прочной пластмассы, что делает его крепким, легким и долговечным.

Новая мульти-система маневрена и эргономична, имеет удобные элементы управления, легко моется и не требует никаких инструментов для смены насадок.

Теперь Ваш участок может выглядеть так, как Вы захотите, а главное, без особых усилий и огромных затрат!



Универсальная комби-система STIHL Один мотор – много инструментов



Еще одна новинка от компании STIHL, которая появилась на украинском рынке недавно, – универсальная комби-система STIHL. Какое бы задание Вам не предстояло выполнить в саду или на огороде, с комби-системой STIHL Вы всегда во всеоружии!

Комби-система STIHL состоит из трех элементов: двигателя, который Вы выбираете в зависимости от мощности, необходимой Вам для работы, рукоятки и комби-инструмента.

Таким образом Вы получаете базовое устройство, которое в любой момент, например из косы, может быть собрано в высоторез или культиватор благодаря дополнительным комби-инструментам. Инновационное быстрое соединение позволяет легко и без инструмента разобрать Вашу комби-систему, что упрощает ее транспортировку и хранение.

Коса, кусторез, культиватор, нож для подрезания краев или подметальный валик – разнообразие возможных комбинаций не знает границ. Смотрите сами!

Узнайте про Вашего ближайшего дилера марки STIHL по тел.:490-97-38,496-06-50, 496-06-51 или на сайте www.stihl.ua

Нынче в моде желтый цвет

Дизайн усадьбы

Так же как модники всего мира ждут парижских сезонов моды, так и садоводы с нетерпением ожидают открытия выставки цветов Английского Королевского Общества Садоводов в парке Королевского госпиталя Челси. Эта неделя в конце мая служит своеобразным камертоном, задающим тон жизни садоводов на весь год. Каковы последние тенденции в садоводстве и ландшафтной архитектуре, какие растения, какие сорта наиболее популярны, какими новинками порадуют цветоводов селекционеры и, наконец, какой цвет будет задавать тон в этом сезоне? Ответы на эти и многие другие вопросы можно найти на выставке в Челси.

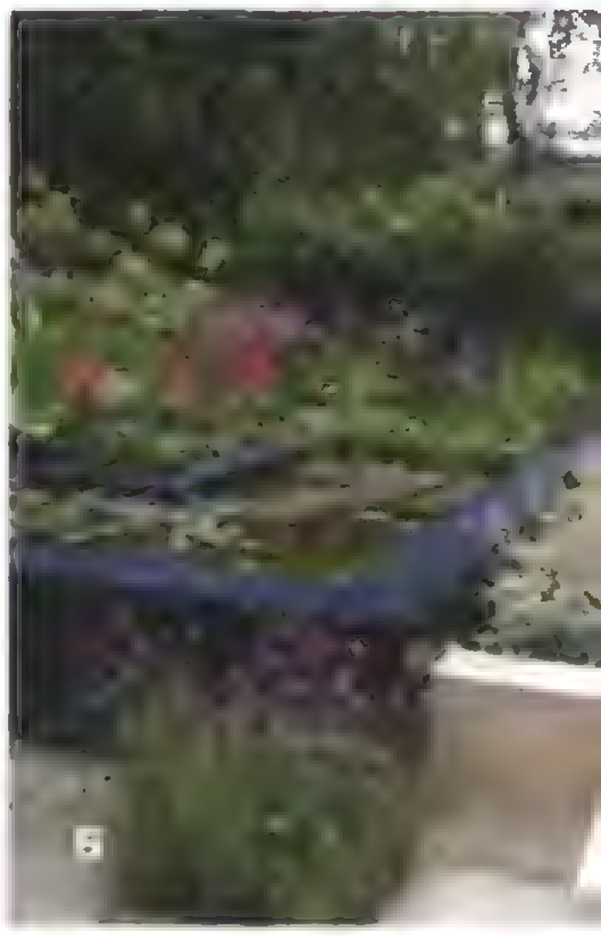
Весь год трудятся ландшафтные архитекторы, разрабатывая проекты для выставки, выбирая идею и методы ее реализации, подбирая растения и архитектурные формы... Целый год работает жюри, оценивая присланные на конкурс заявки в виде проектов и набросков. Критерии отбора очень строгие, так что из сотен претендентов выбирают только несколько десятков. Для них все завершается воплощением проектов на территории парка в Челси. Эти работы становятся объектом пристального внимания многочисленных посетителей, их оценивает строгое жюри. Посудите сами, легко ли победить в таком состязании, если каждый сад оценивают не только за оригинальность и гармоничность композиции, ее соответствие идее проекта, но и за качество посадочного материала, его видовое и сортовое разнообразие. В проекте обязательно должны быть использованы редкие, а также требующие особого ухода растения. Причем каждое должно быть представлено именно в той фазе развития, когда оно наиболее декоративно. И уж конечно, ни о каких болезнях и вредителях речи быть не может. Даже следы повреждений на листьях снижают оценку жюри, а значит, лишают наград. Поэтому все медали, полученные на выставке в Челси, так высоко ценятся.

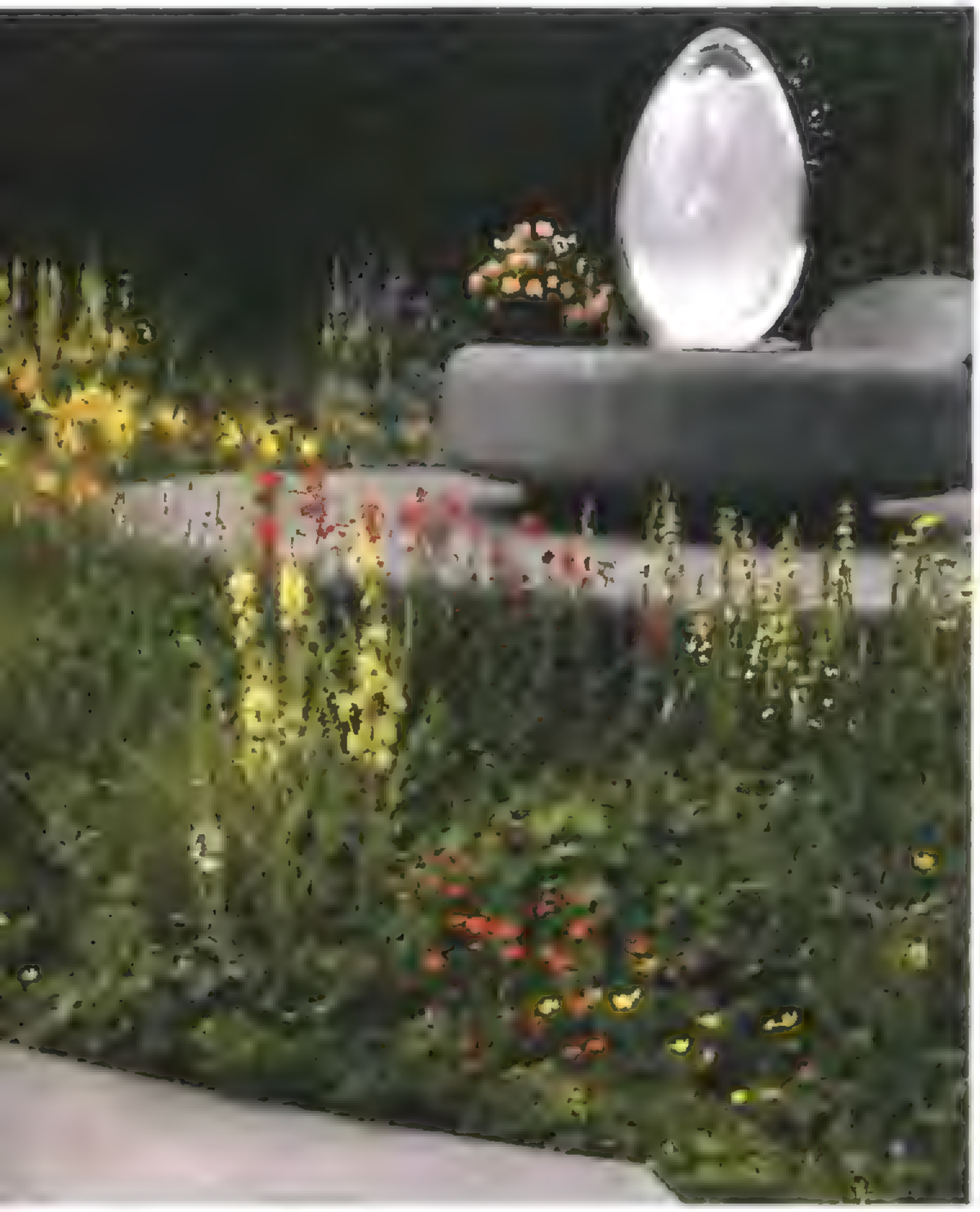
В этом году главная тема ландшафтных проектов выставки — создание сада, который, сохраняя трепетность дикой природы, приносил бы человеку не только радость созерцания, но и здоровую пищу. Именно поэтому некоторые демонстрационные сады напоминали участки нетронутого леса, в котором, од-

нако, и яблоням нашлось место. На других — главным декоративным элементом были пряные травы и лекарственные растения (7), а третьи — совмещали виноградник с овощными грядками и участком луга. И поверьте, такое сочетание превосходно!

Очень много внимания уделялось привлечению в сад насекомых и птиц. Для этого высаживали растения, на которые бабочки откладывали бы яйца, где птицы могли бы гнездиться и просто отдыхать на ветках. Даже при сооружении мини-водоемов позаботились о том, чтобы птицы были обеспечены местом для купания, а живущие в нем лягушки чувствовали себя комфортно. Стараясь защитить природу, дизайнеры использовали старые материалы. Надо сказать, что им это удалось великолепно! Балки, еще несколько дней назад поддерживавшие крышу в старом доме, послужили прекрасным материалом для настила в саду. Теперь тут можно отдыхать, любуясь прудиком.

Из старых, отслуживших металлических предметов спрессован садовый столик для другого проекта. Немного неожиданно, но, безусловно, оригинально. Другие пошли еще дальше. Главным декоративным элементом одного из проектов стал фонтан из пивных бутылок (4). Даже скептично настроенные зрители были в восторге от этой смелой идеи. Очень просто и красиво!





А что же с цветами? Конечно же, их было великое множество. Пожалуй, самыми популярными оказались ирисы, наперстянки, коровяки, лилейники, различные виды герани и вероники (2, 7). Их неброская красота требует вдумчивого созерцания. Но всмотревшись, несомненно будешь очарован необычной формой цветка, изумительной окраской лепестков. Здесь очень много новых, пока не распространенных у нас растений. Например, практически неизвестная у нас астрантия — одна из старейших декоративных культур в Англии. Ее небольшие цветки-звездочки очень нежные и трогательные. Необыкновенная форма цветков фломис (5), собранных вокруг узлов, делает растение необычайно привлекательным. Известный нам только в природе горец птичий здесь стал предметом особого внимания. Благодаря усилиям селекционеров получены весьма декоративные его сорта. Так что сразу даже не поймешь, что перед тобой родственник обычного лугового растения. Цирсиум и вовсе сорняк сорняком. Но вспомните, доводилось ли вам, пропалывая огород или цветник, сожалеть о пышущих здоровьем и красотой сорных растениях, которые приходится выбрасывать? По-видимому, английские садоводы, испытывая те же чувства, стали высаживать их в цветники. Результат не замедлил сказаться. В новых условиях эти растения заиграли новыми красками, проявили другие грани своей привлекательности. А сады приобрели еще больше естественной красоты (3).

И наконец, о модном цвете. В этом году цветом выставки в Челси стал желтый. Возможно, после долгой холодной весны всем хотелось привнести в сад побольше солнца или просто привлечь внимание к своим проектам. Несомненно одно — желтые цветы подарили этому удивительному празднику цветов тепло, уют, создали приподнятое настроение.

Ольга КИРИЧИШИНА,

All Photographs by John M. D. Farrar

Member of the Chartered Institute of Journalists

Середина лета — время, когда в садах зацветают однолетние и многолетние культуры, ежедневно радуя нас новым разнообразием красок и форм. На общем фоне в цветниках особенно выделяются оригинальные цветки лилейника гибридного — нежные и изысканные, строгие и аристократичные, пастельных и ярких, насыщенных цветов.

В Украине эта культура известна давно (в народе лилейник называют красоднев). Почти в каждой усадьбе, парке, саду, да и просто у дорог, можно встретить высокие, разросшиеся кусты лилейников с узкими, светло-зелеными, раскидистыми листьями и крупными, желтыми или оранжевыми цветками.

Китайский "синдром"

История культуры лилейника начинается в Китае. Здесь это растение культивируется более тысячи лет. Самое первое упоминание о лилейниках, по данным американского селекционера и исследователя Мансона, сообщенным в 1989 г., датировано 2697 г. до н. э. Лилейники выращивали в Китае прежде всего как хозяйственную культуру, используя их в медицине и в пищу. В XV в. эта культура была завезена в Европу. В 1753 г. Карл Линней дал описание лилейника, отнеся его к роду Hemerocallis (в переводе с греческого hemera — день, kallos — красота, то есть красота на день или красота для дня).

В XVIII—XIX вв. в Европе была популярна версия о том, что сад Эдема можно воссоздать вновь, если собрать в одном месте все прекрасные растения, разбросанные по всему миру после изгнания Адама и Евы из Рая. Стремясь претворить эту мечту в действительность, многие ботаники и коллекционеры отправлялись в кругосветное путешествие в поисках новых видов растений. Благодаря их усилиям к 1900 г. половина всех известных лилейников была представлена на Западе.

Огромный вклад в развитие культуры лилейников внесли Альберт Стюарт и Арлоу Б. Стаут. Стюарт жил в Китае, преподавал ботанику в университете города Нанкин и собирал коллекцию лилейников, произрастающих в природных условиях. Он посылал образцы Стауту, который в то время был директором Нью-Йоркского ботанического сада и очень увлекался этой культурой. Стаут впервые дал научное описание и классификацию лилейников, а также подготовил программу по селекционированию этой культуры, открывшую дорогу будущим селекционерам. Как дань его вкладу, высшая награда Американского Общества Гемерокалиса (American Hemerocallis Society) названа "Stout Medal". В 1929 г. Стаут получил свой первый сорт Микадо и продолжал работы по селекционированию вплоть до своего ухода на пенсию в 1948 г.

В 40—60-е гг. прошлого века все больше селекционеров увлекается культурой лилейников. Перед ними стояла задача: получить растения с разнообразной расцветкой цветка (в то время были только цветки с узкими лепестками желтого, оранжевого и ржаво-красного цвета), изменить форму лепестков и сделать их волнистыми. В эти годы были выведены сорта с однотонными красными, розовыми, фиолетовыми цветками, а также пастельных оттенков.

В 80—90-е гг. были получены лилейники с цветками практически всех расцветок. Правда, до сих пор не выведен лилейник с цветками чисто-голубой окраски, но уже есть гибриды с фиолетовым, темно-голубым и небесно-голубым "глазком" (eyezone) — рисунком более насыщенного или яркого цвета вокруг зева. "Глазок" у лилейников возник в результате скрещивания с видами, в цветках которых были темные зоны вокруг зева. Со временем селекционерам удалось вывести растения с различной "глазной зоной". У современных сортов она довольно разнообразна по размеру (от очень узкой полоски вокруг зева до пятна, которое почти полностью покрывает лепестки), форме (круглая, треугольная, в виде шеврона и даже прямоугольника) и окраске (яркие и темные, насыщенные и почти черные). Различные узоры появились не только в "глазной зоне", но и по краю лепестков в виде одно-, двухцветной каймы или бахромы. Иногда узор "глазка" разделен на отдельные полоски различного цвета. Если цвет "глазка" и каймы совпадают, такой вариант окраски называется "пикоти" (picotee).

Сегодня мировой центр селекции лилейников находится в США, в штате Флорида, где работают большинство известных специалистов. Патрик и Грейс Стемайл — выдающиеся селекционеры современности, в прошлом учителя, начинали свою деятельность на Лонг-Айленде, затем переехали в центральную Флориду, где организовали знаменитый Центр селекционирования. Патрик специализируется на крупноцветковых сортах лилейника, Грейс — на миниатюрных и мелкоцветковых, включая махровые. Особую известность получила серия Патрика — Кенди (Candy series), а также его однотонные розовые гибриды. Вторая выдающаяся команда селекционеров — Джеф и Элизабет Солтер. Адвокат по профессии, Джеф Солтер создал первые супергофрированные гибриды с очень широкими лепестками, а Элизабет — линию миниатюрных лилейников с уникальным голубым "глазком". Большой вклад в развитие современных сортов внесли Девид Кирхоф, Морт Мосс, Тед Петит, Ларри Грейс, Джон Киннебрю и другие селекционеры.

Лилейники по срокам вегетации подразделяются на три группы: вечнозеленые (Evergreen), с отмирающими на зиму листьями (Dormant) и промежуточные (Semy-evergreen). Для условий Украины наиболее подходят лилейники второй группы, представители третьей тоже хорошо переносят наши зимы, а вот некоторые сорта первой группы могут погибнуть в холодную бесснежную зиму. Выяснить это можно только экспериментальным путем, поскольку никогда не знаешь, как поведет себя тот или иной сорт в наших условиях. Ниже приведу описание тех гибридов, которые хорошо зарекомендовали себя в условиях Украины.

Билл Норрис (Bill Norris, Kirchhof' 1993)* — цветок округлой формы, очень яркой чисто-золотой окраски, края лепестков гофрированные. Высота цветоноса до 70 см, диаметр цветка до 12 см, цветет в средние сроки, может цвести повторно. Сорт отлично зимует, легко размножается.

*В скобках указаны английское название сорта, фамилия оригинатора, год регистрации сорта.

Рейд зе Винд (Ride the Wind, Stamile' 1999) — цветок округлой формы, насыщенного темно-розового тона, с небольшим зеленым зевом, края лепестков гофрированные. Цветение обильное, одновременно на одной стрелке могут раскрыться до четырех бутонов. Высота цветоноса до 60 см, диаметр цветка до 15 см, цветет в раннесредние сроки. Сорт идеально подходит для нашего климата.

Александра (Alexandra, Salter' 1991) — роскошный цветок с сильно гофрированными лепестками неуловимого перелива золотистого и персико-розового оттенка, включая бахрому и зев. Высота цветоноса до 60 см, диаметр цветка до 14 см, цветет в раннесредние сроки.

Спейскост Хевенли Фриллз (Spasecoast Heavenly Frills, Kinnebrew' 1999) — цветок (диаметр до 15 см) с очень широкими, сильно гофрированными лепестками нежнейшего светло-розового оттенка, окраска зева и гофрировки — ярко-оранжевая. Сорт вечнозеленый. В условиях Киева листья осенью остаются зелеными, отмирая в течение зимы, а весной отрастают новые.

Близед Бей (Blizzard Bay, Salter' 1995) — утонченный цветок с белыми гофрированными лепестками и зеленым зевом, гофрировка по краю лепестка мелкая, подчеркивается узкой золотистой каймой. Высота цветоноса до 70 см, диаметр цветка до14 см.

Френсис оф Ассиси (Fransis of Assisi, Moldovan' 1998) — *аристократичный цветок идеальной формы, густой малиновой* расцветки, с большим зеленовато-желтым горлышком, края лепестков гофрированные, с узкой контрастной белой каймой. Высота цветоноса до 60 см, диаметр цветка до 12 см.

Си Хиз Глори (See His Glory, Grace' 2001) — цветок самой современной формы, лепестки почти округлые, насыщенного кремового цвета с розовым оттенком, сильно гофрированные края лепестков украшены золотистой каймой. Высота цветоноса до 50 см, диаметр цветка до 12 см. Сорт вечнозеленый.

Мандарин Сиз (Mandarin Seas, Stamile' 2004) — цветок с округлыми гофрированными лепестками, их край подчеркивает узкая оранжевая кайма, основной фон — лавандовый, вокруг зева — большая оранжевая серединка. Высота цветоноса до 55 см, диаметр цветка до 12 см, цветет в раннесредние сроки.

Пайретс Петч (Pirate's Patch, Salter' 1991) — лепестки цвета слоновой кости, яркий, большой винно-красный "глазок", "светящийся" вокруг желтого зева, и такая же узкая кайма по краю лепестков, к кончикам переходит в золотистую. Высота цветоноса до 70 см, диаметр цветка до 12 см, цветение ранне-среднее. Сорт вечнозеленый, в наших условиях зимует успешно.

Элендженг Кенди (Elegant Candy, Stamile' 1995) — цветок с округлыми, розовыми, сильно гофрированными по краю лепестками, вокруг зеленого зева розово красный "глазок" треугольной формы. Высота цветоноса до 60 см, диаметр цветка до 10 см, цветет в раннесредние сроки. Сорт идеально подходит для нашего климата.

Вайдл Мустанг (Wild Mustang, Stamile' 1995) — цветок с округлыми гофрированными лепестками розового цвета, со слегка заметным оранжевым оттенком, края лепестков украшает тонкая, как нить, золотистая кайма, розово-красный "глазок" в виде широкой каймы венчает желтый зев. Высота цветоноса до 55 см, диаметр цветка до 12 см, цветет в среднепоздние сроки. В наших условиях отлично зимует, хорошо размножается.

Мэск оф Этернити (Mask of Eternity, Salter' 1998) — цветок с персико-лавандовыми лепестками и большим пурпурным "глазком" вокруг зеленого зева, гофрированные края лепестков с тончайшей пурпурной каймой, переходящей

в золотистую. Высота цветоноса до 60 см, диаметр цветка до 14 см, цветет в средние сроки.

Аппемоуст Эдж (Uppermost Edge, Morss' 1998) — цветок абрикосово-персикового оттенка, вокруг большого золотистого зева — "глазок" в виде широкой пурпурной каймы, по краю лепестков двойная кайма, гофрировка лепестка золотистого оттенка, который отделяется от основного фона узкой пурпурной полосой. Высота цветоноса до 50 см, диаметр цветка до 10 см, цветет в средние сроки.

Несомненный интерес представляет расцветка лилейников, классифицируемая как паттернс (patterns), — узор в виде полупрозрачного "глазка" вокруг зева, сквозь который просматривается основной фон цветка. В этом году Патрик Стемайл начал работу по созданию новой отдельной линии таких лилейников под названием Butterflies (Бабочки). Я представлю вам два более ранних сорта с аналогичным узором.

Рейнбоу Айз (Raynbow Eyes, Stamile' 1995) — цветок крупный, светло-орхидно-розовый, со слабо гофрированным краем, вокруг зеленого зева — "глазок" в виде лилово-лавандового ореола. Высота цветоноса до 50 см, диаметр цветка до 15 см, цветет в ранние сроки, может цвести повторно. Сорт идеально подходит для нашего климата.

Веб оф Интриг (Web of Intrigue, Stamile' 2000) - цветок светло-оранжевый, с гофрированными лепестками, вокруг желтого зева — бледно-пурпурный ореол, неоднородный по интенсивности. Сорт вечнозеленый, с очень большим коэффициентом размножения. Находится на испытании.

Александр МОНАКО,
цветовод-любитель,
08171 Киевская обл., Киево-Святошинский р-н, с. Хотов, ул. Московская, 26.

Фото автора

Редкие многолетники используют в садовом дизайне так разносторонне, как лилейники. Эти чрезвычайно неприхотливые травянистые растения с дугообразно изогнутыми, ремневидными листьями прекрасно вписываются в ландшафт любого участка. Они хорошо зимуют в нашем климате, не подвержены болезням и вредителям.

За последние годы выведены десятки тысяч прекрасных сортов лилейников, отличающихся от исходных видов величиной цветка, формой и окраской. Современные сорта поражают своей красотой даже искушенного цветовода.

Красота на день

У лилейников много достоинств по сравнению с другими растениями, применяемыми в озеленении приусадебных участков, — длительный период цветения, нетребовательность к условиям произрастания, теневыносливость, широкий спектр окраски цветков и листьев, различные оттенки, сохраняющие декоративность до глубокой осени. Растения эффектно смотрятся как в одиночных посадках, так и в сочетании с другими многолетними культурами. Низкорослые лилейники обычно высаживают на альпийских горках и в рокариях, как бордюрные — подчеркивают красоту садовых дорожек, а высокорослые крупноцветковые с контрастными глазками — размещают среди кустарников.

На одном месте лилейники без пересадки могут расти длительный период (до 15 лет), с годами образуя более мощные кусты, однако цветки их со временем мельчают. Поэтому лучше всего делить и пересаживать растения каждые 4—6 лет. Чтобы разделить куст, его выкапывают, отряхивают почву (на старых кустах корни сильно переплетены, поэтому землю лучше смыть водой), а затем разделяют (часто это делают ножом). При этом каждая деленка должна быть с корневой шейкой и хотя бы одной почкой. Корни следует укоротить на 15—20 см. Если на деленке есть листок, его также укорачивают на 15—20 см. Корни и листья подрезают для того, чтобы стимулировать рост.

Пересаживать лилейники можно в любой период вегетации, лучше всего — осенью и весной. Осеннюю пересадку проводят до конца сентября, чтобы растения успели укорениться до наступления морозов.

Лилейники хорошо переносят пересушку корней. Выкопанные растения можно хранить в притененном месте 2—3 недели, а можно и временно прикопать корни. Перед посадкой вновь

приобретенных растений следует осмотреть их корневую систему, удалить все мертвые и гнилые корни.

Деленки высаживают на глубину 2,5—3 см по схеме 60х60 см. Посадочная яма в диаметре должна быть больше корневой системы растения. На дно ее засыпают смесь из садовой земли, компоста или хорошо перепревшего навоза. Затем насыпают земляной бугорок в виде конуса и по нему равномерно расправляют корни. После посадки почву следует уплотнить и обильно полить, чтобы не оставалось воздушных карманов. Первый месяц после посадки, чтобы земля не пересыхала, растения необходимо периодически поливать.

При пересадке лилейников осенью важно учитывать, что на следующий год растения не дают оптимального цветения, как по размеру цветков, количеству бутонов, так и по высоте цветоносов. При весенней пересадке они цветут в первое лето, но судить о сорте можно также через год.

Агротехника лилейников несложная. Они хорошо растут в затененных местах, однако чем больше солнца, тем интенсивнее разрастаются кусты, обильнее цветение, цветки больше и ярче окрашены.

Наиболее подходящая почва для лилейников — с нейтральной или слабокислой реакцией, не слишком тяжелая. В слишком легкую почву, чтобы увеличить ее способность удерживать влагу, добавляют компост, глину, а тяжелую — улучшают, добавляя песок, перегной. Почву перекапывают на глубину 30 см. Нежелательны участки с близким стоянием грунтовых вод (в таких местах для высадки лилейников устраивают высокие гряды).

В год посадки растения лучше вообще не удобрять. Подкармливают лилейники каждые 2—3 месяца. В период активного роста вносят полное комплексное удобрение. Излишнее внесение азотных удобрений нежелательно, так как оно вызывает интенсивное развитие листвы в ущерб цветению, а также может привести к пожелтению листьев, укорачиванию цветоножек, вытягиванию цветоносов, снижению качества цветков (окраска становится тусклой). В начале осени лилей-

ники подкармливают, в основном калийно-фосфорными удобрениями, стимулируя закладку цветоносов будущего года. При этом под старые, разросшиеся кусты вносят большее количество удобрений (поскольку почва вокруг них более истощена). При внесении гранулированного удобрения следует помнить, что контакт удобрения непосредственно с растением приводит к ожогу листьев. Нужно также учитывать, что видовые лилейники не терпят удобрений и подкормок. Им создают условия, близкие к природным.

Величина и количество цветков, длина и число цветоносов, повторное цветение, общий декоративный вид лилейников напрямую связаны с влажностью почвы. Особенно важен для растений весенний (в период активного роста) и летний (во время цветения) полив. При этом важно помнить, что не все лилейники нужно обильно поливать. Так, миниатюрные сорта, ботанические прародители которых росли на краю леса, предпочитают возвышенные места с песчаной почвой, и излишний полив может быть для них вреден. А для некоторых видовых лилейников самое подходящее место — берег водоема, пруда и другие переувлажненные места.

Лилейники поливают по мере подсыхания почвы. В зоне размещения корней почва постоянно должна быть влажной. Растения эффективно усваивают влагу на глубине 25—30 см, поэтому полив должен быть глубоким (обильный периодический полив более полезен, чем слабый, но частый). Полив с периодичностью один раз в неделю, а то и в две вполне достаточен, ведь в утолщениях на корнях растения запасают воду. Поливают лилейники либо утром — до 10 ч, либо вечером — после 18 ч. При поливе вода не должна попадать на цветки и бутоны — на них могут появляться пятна. Чтобы было меньше проблем

Forty Second Street

с поливом, землю вокруг лилейников лучше замульчировать, используя любой органический материал — перепревший компост, опилки, листву, хвою, измельченные сорняки. При выборе мульчи следует руководствоваться такими критериями: легкость внесения, длительность использования, влагопроницаемость, совместимость с почвой (например, на кислых почвах не следует использовать мульчу, имеющую кислую реакцию), эстетичный внешний вид замульчированной почвы. Слой мульчи толщиной 6—7 см не́ только помогает удерживать влагу, но и не дает почве в зоне корней перегреваться, а также предохраняет от прорастания сорняков.

В течение всего сезона вегетации необходимо периодически рыхлить почву между растениями, чтобы уничтожить корку, образующуюся на поверхности почвы, улучшить ее аэрацию, уничтожить сорняки.

Лилейники относятся к зимостойким растениям (выдерживают температуру до –23 °С), но в северных и восточных районах Украины в мало- или бесснежные зимы они могут вымерзнуть. Поэтому желательно их укрывать на зиму, особенно это касается только что посаженных кустов и вечнозеленых сортов. В качестве укрывного материала можно использовать снег (при снежном покрове 8—10 см морозы для лилейников не опасны), солому, опилки, лапник, сухую листву и др. Весной укрытие нужно своевременно снять. Растения с отмирающей на зиму листвой, как правило, лучше переносят холодные зимы. Более того, продолжительная морозная зима им даже необходима — в это время закладываются будущие цветочные побеги, а в мягком климате они могут погибнуть. Вечнозеленые сорта

Strawberry Candy

переносят лишь очень короткий холодный период и могут не выжить в морозную зиму. Цветут они обильнее на юге, а сорта с периодом покоя — в районах с продолжительной зимой. Селекционеры все чаще скрещивают эти группы между собой, получая гибриды, способные выживать в различных климатических зонах.

Лилейники редко болеют и устойчивы к вредителям. Самая опасная болезнь — гниль корневой шейки, которая может погубить все растение. Обычно она появляется весной, когда почва переувлажнена. Молодые листья желтеют, становятся мягкими и липкими, легко выдергиваются из земли. При первых признаках заболевания растение необходимо выкопать, вырезать все поврежденные ткани, промыть в темном растворе марганца и припудрить фунгицидом (например, фундазолом). Дать месту, поврежденному гнилью, подсохнуть, а затем высадить растения, но уже в другом месте, поскольку на старом могут остаться возбудители гнили.

Совсем недавно в южных районах США появилась новая болезнь, так называемая *лилейниковая ржавчина.* Выглядит она как крошечные, горчично-желтые пятна, формирующиеся на листве, распространяется спорами. В нашей стране болезнь пока не обнаружена. Все сорта, поступающие из-за границы, следует в течение года изолировать. При первом появлении болезни растения нужно тщательно обработать фунгицидами. Замечено, что отдельные сорта значительно больше поражаются ржавчиной, чем другие.

Посадки лилейников могут повреждаться гусеницами озимой совки, слизнями, тлей. На цветках встречаются трипсы. Наиболее активны они в начале лета, когда появляются первые бутоны. Меры борьбы с этими вредителями общеизвестны.

Василий ТРОШКИН, цветовод-любитель,
08606 Киевская обл., г. Васильков, пер. Титенко, д. 1.
Тел.: (04471) 5-28-89, 8-067-9523732,
e-mail: troshkin@raritet.com.ua

Июль

Закрытый грунт. В жаркие дни комнатные растения, находящиеся на подоконниках, балконах и террасах, нужно защищать от прямых солнечных лучей. При обильном освещении чаще (каждые 10 дней) проводят подкормки и поливы (ежедневно утром и вечером, желательно чистой дождевой или предварительно прокипяченной водой). Некоторые растения нуждаются в ежедневном опрыскивании и еженедельном обмывании под слабой струей воды или душем. Хорошо растущие и цветущие экземпляры подкармливают один раз в две недели настоем коровяка (1:10), птичьим пометом (1:30) или 0,2%-ным раствором полного минерального удобрения.

В этом месяце можно проводить пересадку и перевалку комнатных культур, а также размножать их одревесневшими или зелеными черенками. У сильно разросшихся растений формируют крону.

В цветочных емкостях верхний слой почвы от частых поливов быстро уплотняется. Его нужно рыхлить, при этом можно снять верхний слой почвы и заменить его новым.

Открытый грунт. Июль — время бурного роста сорных трав и развития болезней. Наряду с регулярными прополками и поливами следует проводить обработку декоративных растений раствором медного купороса, актеликом и др. При появлении вредителей растения следует обработать интавиром (от тли) или опрыскать с нижней стороны листьев настоями золы, табака, чеснока, добавляя на 10 л раствора 50 г мыла. Гнезда черных муравьев поливайте кипятком, настоем чеснока, раствором препарата децис (согласно инструкции).

В этом месяце у отцветших многолетников (лилии, пионы, люпин, дицентра, ирис и др.) удаляют цветоносы, оставляя зеленые листья розеток, обрезая только засохшие, пожелтевшие или деформированные. Затем многолетники хорошо поливают и подкармливают полным минеральным удобрением.

В первой половине месяца выкапывают луковицы гиацинтов, тюльпанов и хранят в теплом и сухом месте до посадки. Луковицы тюльпанов до начала сентября хранят при температуре 20 °С, затем ее снижают до 17 °С и такой поддерживают до посадки. Луковицы гиацинтов в течение двух недель хранят при температуре 25—30 °С, а затем до посадки при температуре 17 °С.

Чтобы не искривлялись цветоносы, гладиолусы и георгины следует подвязать к опоре. Гладиолусы в первую половину месяца подкармливают удобрением кемира универсал (50 г на 1 м^2), обильно и нечасто поливая.

В этот период можно высевать двулетние культуры (примула, анютины глазки, маргаритки, гвоздика турецкая, дельфиниум, аквилегия и др.).

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА ИЮЛЬ 2005 г. (ВЫРАЩИВАНИЕ И РАЗМНОЖЕНИЕ КОМНАТНЫХ КУЛЬТУР)*

Вид работ	Комнатные культуры	
	Ароидные	
	цветущие	нецветущие
Черенкование	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:06)**, 23 (после 15:13), 24, **28, 29 (до 08:00)**	
Высадка черенков в грунт	**7 (до 19:55), 13, 14, 15 (до 08:33 и после 08:52), 16, 17 (после 14:36), 18, 19 (до 08:33 и после 16:27), 20**	**7 (до 19:55), 10 (после 10:58), 11, 12, 13, 14, 15 (до 08:33 и после 08:52), 16, 17 (после 14:36), 18, 19 (до 08:33 и после 16:27), 20**
	Декоративно-лиственные	
Черенкование	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:06)**, 23 (после 15:13), 24, **28, 29 (до 08:00)**	
Высадка черенков в грунт	**8 (до 19:55), 10 (после 10:58), 11, 12, 13, 14, 15 (до 08:33),** 15 (после 08:52), 16, **17 (после 14:36), 18, 19 (до 09:04 и после 16:24), 20**	
Высадка детки	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:08),** 25 (после 16:24), 26, 27 (до 20:24), **28, 29 (до 08:00)**	
	Лекарственные	
Высадка детки	**7 (до 19:55), 10 (после 10:58), 11, 12, 19 (после 16:27), 20**	
	Лианы	
	цветущие	нецветущие
Черенкование	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:06),** 23 (после 15:13), 24, **28, 29 (до 08:00)**	
Высадка черенков в грунт	**7 (до 19:55), 13, 14, 15 (до 08:33), 17 (после 14:36), 18, 19 (до 09:04 и после 16:27), 20**	**7 (до 19:55), 10 (после 10:58). 11, 12, 13, 14, 15 (до 08:33), 17 (после 14:36), 18, 19 (до 09:04 и после 16:27), 20**
	Луковичные	
Высадка детки	**7 (до 19:55), 13, 14, 15 (до 08:33 и после 08:52), 16, 17 (после 14:36), 18, 19 (до 09:04 и после 16:27), 20**	
	Суккуленты	
Высадка детки	**1, 2 (до 20:03),** 25 (после 16:24), 26, 27 (до 20:24), **28, 29 (до 08:00)**	
	Сенполии (узамбарские фиалки)	
Черенкование	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:06),** 23 (после 15:13), 24, **28, 29 (до 08:00)**	
Высадка черенков в грунт	8 (до 19:55), **13, 14, 15 (до 08:33),** 15 (после 08:52), 16, **19 (после 16:27), 20**	
Деление куста	**1, 2 (до 20:03),** 5 (после 10:08), **28, 29 (до 08:00)**	
	Эпифиты	
	цветущие	нецветущие
Черенкование	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:06),** 23 (после 15:13), 24, **28, 29 (до 08:00)**	
Высадка черенков в грунт	**7 (до 19:55), 13, 14, 15 (до 08:33), 17 (после 14:36). 18, 19 (до 08:33 и после 16:27), 20**	**7 (до 19:55), 10 (после 10:58), 11, 12, 13, 14, 15 (до 08:33). 17 (после 14:36), 18, 19 (до 08:33 и после 16:27), 20**

* Полужирным шрифтом выделены самые благоприятные дни и интервалы времени для проведения соответствующих работ.

Примечание. Стричь изгороди и косить траву для усиления роста наиболее благоприятно при растущей Луне в знаках Рака и Скорпиона, а для "густоты" — при убывающей Луне в знаках Рака и Козерога.

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ ПРОВЕДЕНИЯ АГРАРНЫХ ПРИЕМОВ ДЛЯ КОМНАТНЫХ КУЛЬТУР НА ИЮЛЬ 2005 г.

Вид работ	Комнатные культуры (все виды)
Полив	**7 (до 19:55),** 10 (после 10:58), 11, 12, **15 (после 08:52), 16,** 19 (после 16:27), 20
Борьба с вредителями	**13, 14, 15 (до 08:33 и после 08:52). 16**
Внекорневая подкормка	**7 (до 19:55),** 10 (после 10:58), 11, 12, **15 (после 08:52), 16,** 19 (после 16:27), 20
Подкормка	1, 2 (до 20:03), **5 (после 10:08),** 28, 29 (до 08:00)
Борьба с болезнями	**1, 2 (до 20:03), 5 (после 10:08), 28, 29 (до 08:00)**
Перевалка цветущих	**7 (до 19:55),** 13, **14, 15 (до 08:33), 17 (после 14:36), 18, 19 (до 09:04 и после 16:27), 20**
Перевалка нецветущих	**7 (до 19:55),** 8, 9 (до 19:50), **10 (после 10:58), 11, 12, 13, 14, 15 (до 08:33),** 15 (после 08:52), 16, **17 (после 09:04 и после 16:27), 20**

ЛУННЫЙ КАЛЕНДАРЬ НА ИЮЛЬ 2005 г. (ВЫСАДКА, ВЫРАЩИВАНИЕ И РАЗМНОЖЕНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ РАСТЕНИЙ В ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ)

Двулетние и многолетние культуры	
Посев на рассаду	**1 (до 20:03), 5 (после 10:08)**
Весеннецветущие луковичные	
Выкопка луковиц	25 (после 16:24), 26, 27 (до 20:24), **28, 29 (до 08:00)**

Катерина СОЛЯНИК, квадривиум Московской Астрологической Академии.
61058 Харьков, ул. Культуры, 10, кв. 66. Тел.: 8-057-702-36; 050-300-48-69.

В этом номере журнала мы продолжаем рассказывать о содержании и кормлении свиней. Чтобы получить полноценное потомство, прежде всего следует позаботиться о приобретении здоровой свиноматки. Сегодня речь пойдет о том, как выбрать и вырастить свинку, определить у нее охоту и своевременно осеменить.

Начало начал

Сегодня не только на крупных и мелких фермах, но и в личных подсобных хозяйствах, наряду с откармливанием подсвинков на убой, выращивают и свинок с целью получения от них в дальнейшем поросят для собственных нужд или реализации. Естественно, постоянный приплод можно ожидать только от здоровой свиноматки, поэтому для хозяина очень важно *уметь правильно выбрать свинку, направленно ее* выращивать и подготавливать к оплодотворению.

Большинство крестьян, чтобы приобрести поросят, едут на рынок и покупают, как говорится, "кота в мешке". Это объясняется тем, что в домашних условиях, как правило, не соблюдаются даже элементарные требования к ведению племенного дела, допускается родственное спаривание, отсутствуют сведения о породности и происхождении животных.

При покупке поросят нужно отдавать предпочтение приплоду, полученному в условиях племенных хозяйств, а также в специализированных свиноводческих предприятиях или у фермеров, которые имеют соответствующее племенное стадо свиней.

Здоровую, полноценную свиноматку легче вырастить из поросенка зимнего или ранневесеннего опороса, полученного от многоплодной, хорошо развитой матки, районированной в зоне породы.

При приобретении поросят в возрасте 3—4 недель следует знать, что их живая масса должна составлять 5—7 кг, в двухмесячном возрасте — 16—18 кг. В возрасте 3—4 недель поросята уже должны самостоятельно поедать подкормку. Необходимо обращать внимание на то, как они это делают: здоровый, хорошо развитый поросенок должен с аппетитом захватывать корм полным ртом. Если же он медленно сосет, больших привесов от него ожидать не следует. Желательно знать, чем и как кормили животное предыдущие хозяева.

Свинку для выращивания нужно выбирать с длинным туловищем, широкой спиной и хорошо сформированными окороками. Провисшая спина, перехват за лопатками, *отвисшее брюхо — признаки слабого здоровья* и недостаточно развитой мускулатуры. Следует также обратить внимание на то, как передвигается животное — не хромает ли и не повреждены ли у него копытца. Свинка с крепкими ногами даже при перекармливании не "упадет на ноги" (к сожалению, это часто случается у животных с больными суставами).

У здоровых поросят хвост обычно сухой, чистый, загнутый в петлю (у больных — повисший, мокрый, облезлый). Скороспелые свиньи, как правило, не лохматые, с ровной, гладкой и блестящей щетиной. Заметный гребень вдоль спины свидетельствует о позднеспелости и отставании животного в росте и развитии. Глаза должны быть живыми, без темных кругов ("очков") вокруг. Обязательно следует проверить прикус у свинки: передние зубы верхней челюсти должны совпадать с передними зубами нижней.

Особое внимание следует обратить на состояние дыхательной системы. При заболевании легких животное тяжело дышит, часто хрипит. Чтобы проверить, не болеет ли свинка, иногда поступают следующим образом: берут ее двумя руками посередине туловища, приподнимают примерно на 25—30 см, а затем отпускают. Если животное после падения не кашляет и нормально передвигается, — все в порядке.

КАЛЕНДАРЬ СУПОРОСНОСТИ СВИНОМАТОК

Месяц и число спаривания и опоросов																
Январь	1	Апрель	23	Апрель	1	Июль	22	Июль	1	Октябрь	21	Октябрь	1	Январь	21
	6		28		6		27		6		26		6		26
	11	Май	3		11		1		11		31		11		31
	16		8		16		6		16	Ноябрь	5		16	Февраль	5
	21		13		21		11		21		10		21		10
	26		18		26		16		26		15		26		15
	31		23		30		20		31		20		31		20
Февраль	1		24	Май	1		21	Август	1		21	Ноябрь	1		21
	6		28		6		26		6		26		6		26
	11	Июнь	3		11		31		11	Декабрь	1		11	Март	3
	16		8		16	Сентябрь	5		16		6		16		8
	21		13		21		10		21		11		21		13
	26		18		26		15		26		16		26		18
Март	1		21		31		20		31		21		30		22
	6		26	Июнь	1		21	Сентябрь	1		22	Декабрь	1		23
	11	Июль	1		6		26		6		27		6		28
	16		6		11	Октябрь	1		11	Январь	1		11	Апрель	2
	21		11		16		6		16		6		16		7
	26		16		21		11		21		11		21		12
	31		21		26		16		26		16		26		17
					30		20		30		20		31		22

Выращиваемую свинку следует полноценно кормить, чтобы до четырехмесячного возраста она ежесуточно набирала 300—400 г живой массы, а в дальнейшем — 450—500 г. При этом ей целесообразно организовать прогулки, а еще лучше с выпасом. При хороших условиях кормления и содержания молодые свинки быстро растут и рано достигают физиологической зрелости. Их можно спаривать уже в 5—6 месяцев, но это не всегда экономически оправданно. В этом возрасте живая масса свиньи обычно достигает 80—90 кг. Конечно, она способна давать потомство, однако меньшей численности и более низкого качества, чем хорошо развитая полновозрастная свиноматка. Кроме того, слишком раннее использование молодой свинки тормозит ее собственный рост, что в дальнейшем полностью не компенсируется. Однако и задерживать первую случку до 16–20-месячного возраста также не следует: свинка перегуливает, постоянно теряет способность к полноценному оплодотворению и может остаться бесплодной.

Хорошо развитых свинок с живой массой не менее 125 кг первый раз желательно случать или искусственно осеменять в 9—10-месячном возрасте.

Половая охота у свинок, как и у других видов сельскохозяйственных животных, проявляется в виде половой активности (течка). У взрослой свиноматки она повторяется примерно через каждые 19—21 день. В это время животное ведет себя беспокойно, теряет аппетит, меньше лежит, издает специфические звуки ("гудит"), пытается выбраться из станка. Половые органы при этом краснеют и припухают.

Во время течки наступает охота — период, когда свинка или свиноматка подпускает к себе хряка для спаривания. Течка у нее продолжается 3—4 суток, а охота наступает приблизительно через сутки после начала течки и длится 2—3 суток. Свинью спаривают или искусственно осеменяют только в период охоты, который определяют по ее поведению: при приближении хряка она останавливается, стоит неподвижно и охотно подпускает его к себе для спаривания.

В период охоты свинку желательно естественно спаривать с хряком (или искусственно осеменять) дважды, с интервалом 10—12 ч, то есть утром и вечером или наоборот.

Молодую свинку целесообразно спаривать с хряком старше по возрасту и уже проверенным по качеству потомства, а взрослых свиноматок — с уже проверенными хряками среднего возраста. Спаривать молодую свинку с молодым хряком не следует.

Летом спаривание животных лучше проводить во дворе, а зимой — в помещении, в тихой, спокойной обстановке, без посторонних людей и раздражающих звуков, которые могут затормозить рефлекс спаривания.

Иногда охота у свиноматок наступает в подсосный период. Первый месяц после опороса характеризуется интенсивной деятельностью молочной железы у свиноматки, и ее организм еще не всегда готов к оплодотворению. Однако свиноматки, спаренные в первой декаде второго месяца подсосного периода, как правило, не снижают своей продуктивности и дают нормальные опоросы. Главное, чтобы в период спаривания они были нормальной упитанности, обеспечивались полноценным кормлением, имели свободный доступ к воде.

Спаривание или искусственное осеменение свиноматок необходимо планировать таким образом, чтобы опоросы приходились на наиболее благоприятное (погодные условия, наличие кормов) время года.

Используя календарь супоросности свиноматок (таблица), можно легко определить оптимальные сроки для спаривания или искусственного осеменения свиней. Например, если свинку осеменили 11 января, опорос следует ожидать 3 мая и т. д.

Валентин РЫБАЛКО,
директор Института свиноводства им. А. В. Квасницкого УААН.

Редакция благодарит СООО "Агроленд"
(Киево-Святошинский р-н, с. Шпитьки)
за предоставленную возможность фотосъемки

Сегодня мы продолжим тему, начатую в предыдущих номерах (см. "Огородник" № 4—№ 6), а именно: расскажем о породах кур мясояичного направления продуктивности.

Выносливые приспособленки

Лангшан. Родиной этой породы считается Северо-Восточный Китай, Маньчжурия. По цвету оперения куры бывают черные, палевые, голубые и белые. Наиболее часто встречаются лангшаны с черным оперением. Произошли они от скрещивания кур с черным оперением породы кохинхин и бойцовых кур. В Англию были завезены в 1872 г. из китайской провинции Лангшан, а в 1877 г. впервые появились там на выставке.

В зависимости от оперения ног лангшанов подразделяют на лохмоногих (английские) и голоногих (немецкие).

Немецкие голоногие получены методом скрещивания кур с черным оперением пород лангшан, минорки и плимутроки. Они отличаются длинными ногами, несколько наклоненным вперед корпусом и приподнятой линией спины. Из-за короткого хвоста

и плотно прилегающего оперения куры кажутся треугольными. Разводят черную, голубую и белую разновидности.

Английский тип кур породы лангшан отличается также длинными ногами, но более вертикально поставленным туловищем, и несколько напоминает бойцовый тип.

В первое время куры породы лангшан настолько были похожи на кур породы кохинхин с черным оперением, что последние нередко появлялись на выставках под названием лангшан.

Куры породы лангшан с белым оперением были созданы позже, а методом скрещивания этих кур и кур с черным оперением получены голубые. Наиболее распространены куры с черным оперением.

Куры породы лангшан — птицы с удлиненным, глубоким и крепким туловищем. Голова у них маленькая, с красивым листовидным гребнем средней величины (5—7 зубцов). Клюв аспидно-черного цвета. Глаза выпуклые, цвета черной смородины (куры с желтой радужной оболочкой оцениваются ниже). Сережки и ушные мочки красные, средней величины. Шея средней длины, слегка выгнута, покрыта длинной, густой гривой. Спина широкая, короткая, с небольшим красивым изгибом к хвосту. Грудь широкая, округлая. Крылья средней величины, плотно прилегают к туловищу. Оперение хорошее, но менее обильное, чем у кур породы кохинхин. Хвост у петухов довольно большой, у кур — средней величины. У лохмоногих кур оперены плюсны (вдоль внешней стороны) и наружный палец. Кожа всего тела и подошвы ног розовато-белые. Цвет оперения черный с зеленоватым металлическим отливом, особенно на гриве, крыльях и хвосте. Фиолетовый отблеск, красноватые и бурые отметины в оперении, а также коричневые перья в гриве считаются недостатком.

По продуктивности куры породы лангшан относятся к мясояичным. Живая масса петухов 3,5—4,5 кг, кур 3—4 кг. Яйценоскость 140—160 яиц за год, средняя масса яйца 55—65 г, скорлупа желто-коричневая или коричневая. Куры хорошо насиживают и выхаживают цыплят. Молодняк оперяется медленно и до 4—5 месяцев медленно растет, а затем быстро развивается.

Мясо у кур породы лангшан белое, нежное и сочное.

Куры очень выносливые, хорошо приспосабливаются к условиям содержания. У нас их разводят птицеводы-любители. Одноцветное оперение хорошо наследуется потомством, чего трудно достичь при разведении кур с разноцветным оперением.

От кур породы лангшан произошли черные орпингтоны, нассауские куры и куку-де-малинь.

Любимцы индейцев

Виандот — порода мясояичных кур. В Америке она появилась на несколько лет позже породы кур плимутрок. Свое название получила от северо-американского племени индейцев. Впервые была включена в американский стандарт совершенства в 1883 г. До этого их называли американские сибрайты, колумбийские куры, эксцельсиор.

Известно 14 разновидностей кур, все они обладают различной продуктивностью. Вызвано это тем, что при скрещивании использовали разные породы — с лучшими и худшими задатками продуктивности. Так, от скрещивания петухов сибрайтовых бентамок и кур породы кохинхин с палевым оперением, а также прилитием крови серебристых гамбургских и темных брам получились серебристые виандоты. Затем от прилития серебристым виандотам крови палевых кохинхинов и индийских бойцовых произошли виандоты с золотистым оперением. У серебристых и золотистых виандотов каждое перо серебристого или золотистого фона с ровной черной каймой, на животе перья темно-аспидного цвета, хвост черный.

В 1888 г. появились виандоты с белым, а в 1894 г. — с палевым оперением. Позже стали известны колумбийские виандоты, цвет оперения у которых такой же, как у светлых брам, то есть перья серебристо-белые, а на гриве — белые, с черной продольной полосой посередине. Косицы и хвост у петуха черные с белой каймой. Кроме этих разновидностей, есть еще виандоты с черным и куропатчатым оперением. (Д. И. Герасимов, 1914).

Наиболее распространены виандоты с белым оперением, которые раньше были признаны промышленной породой. В Украину их завозили из Англии.

У кур породы виандот туловище короткое, широкое, глубокое. Голова короткая, широкая. Клюв короткий, желтого цвета, с мутно-желтым кончиком. Гребень розовидный, низкий и плоский, прилегающий заостренным концом к затылку, усеянный ровными маленькими бугорками. Сережки средней величины, красные. Ушные мочки продолговатые, красного цвета. Шея короткая, с обильной гривой. Грудь широкая, округлая. Спина короткая, широкая, приподнимающаяся к хвосту. Живот округлый, хорошо оперенный. Крылья небольшие. Хвост короткий. Кроющие перья у петуха весьма обильные. Ноги короткие. Плюсны и пальцы желтые.

Куры породы виандот обладают хорошей яйценоскостью и мясными формами. Мясо их нежное, сочное. Живая масса петухов 3,8—4,0 кг, кур 3,0—3,5 кг. Яйценоскость 140—180 яиц в год, масса яйца 50—60 г, цвет скорлупы — коричневый. Куры насиживают удовлетворительно, требуют обширных выгулов. Цыплята растут быстро.

Разводят кур породы виандот в основном птицеводы-любители.

Ольга ЦЫГАНЮК,
кандидат сельскохозяйственных наук

Для тех, кто интересуется, как выращивали птицу у себя на подворье наши предки, мы приводим некоторые выдержки (календарь птицевода) из книги А. А. Белова "Справочная книга по птицеводству", которая была издана в 1908 г.

На свободном выгуле

ИЮЛЬ

"В июле пора отделять молодых петушков от курочек, как в виду их будущей роли в качестве племенной птицы, так и в виду их откорма для стола. В это время года птица должна проводить почти все время на вольном воздухе и только на ночь загоняться в курятники. Наблюдение за чистотой также важно, как и в предыдущем месяце, если не более, так как теперь многие птицы уже начинают линять. В это время полезно прибавлять в воду для питья немного раствора железа или же просто класть в воду кусочек железа. Некоторые куры перестают нестись, что можно считать за признак приближения линьки.

Этот период болезненного состояния птиц требует особенно тщательного за ними ухода и легкого, но тщательного корма; подсолнечное семя особенно полезно давать птицам во время линьки, хорошо также и льняное и конопляное семя в небольшом количестве. Если цыплятам дается молоко или булка, смоченная в молоке, то требуется особая в этом отношении осторожность, так как вследствие жары молоко легко скисает и створаживается. Что легко может вызвать у них понос; то же самое следует сказать и о твороге, — необходимо, чтобы он был безусловно свежим и не кислым, а потому в жаркое время лучше вовсе не давать птицам молочных продуктов...

Зеленого корма у них теперь вволю, раз они пользуются свободным выгулом, и животной пищи также, а потому ни в вареном мясе, ни в мясных жмыхах теперь надобности нет. Кормить птицу и в этом месяце следует раза три в день, если куры содержатся в ограниченных выгульных двориках, где им нечем подкармливаться. Птицам, имеющим неограниченный, свободный выгул, достаточно двух дач корма в сутки, т. е. по утру и под вечер. Так как теперь уже нет и не предвидется более работы инкубаторам, то их следует основательно продезинфицировать, проветрить и убрать до будущего сезона. То же самое можно сказать и о посадочных гнездах или клетках, где такие в употреблении, а также и об искусственных матках и цыплячьих клетках, так как к концу июля все цыплята настолько велики, что уже не нуждаются более в этих клетках..."

Фруктовое застолье

Фрукты и ягоды превращают даже простое застолье в удовольствие. Благоухающие плоды сада — природное лакомство для сладкоежек, десерт с ветки. Однако из фруктов можно приготовить и целый обед — с супом и шашлыком. Ах, вы не знаете рецептов? Тогда воспользуйтесь проверенными блюдами шеф-повара одного из киевских ресторанов Максима ВИНОГРАДОВА.

ШОКОЛАДНЫЕ КОРЗИНКИ С ФРУКТАМИ

200 г фруктов (абрикосы, вишни, сливы и др.), 500 г шоколада, 200 г взбитых сливок.

Растопить шоколад в стеклянной чашке. Покрыть один конец скалки пищевой пленкой. Держа скалку за один конец, другой (покрытый пленкой) опустить в шоколад. Окунуть несколько раз, затем поставить на ровную поверхность, чтобы образовалось дно у шоколадной корзинки. Дать шоколаду застыть, вынуть скалку и снять пленку (из 500 г шоколада получается примерно 8 корзинок). Фрукты мелко нарезать, разложить в шоколадные корзинки и залить взбитыми сливками.

Осенний

ВИШНЕВЫЙ СУП

500 г вишен, 50 г крахмала, 500 г вишневого сока, 200 г сахара, сладкий творожный сырок (200 г), щепотка имбиря, 2 ст. ложки лимонного сока, цедра с 1 лимона, корица на кончике ножа.

Из вишен удалить косточки. Вскипятить вишневый сок, добавить сахар, корицу, цедру лимона, имбирь, вишню и варить 5 мин. Крахмал развести в 100 мл холодной воды, добавить в вишневый сок и, помешивая, довести до кипения. Суп охладить и разлить в тарелки. Взбить творожок с лимонным соком. Наполнить этим кремом кулинарный шприц и выдавить "розочки" на поверхность супа.

ФРУКТОВЫЕ ШАШЛЫЧКИ

4 порции

8 ягод клубники, 4 абрикоса, 1 банан (или яблоко), 1/4 ананаса (или груша), Для сиропа: 2 ст. ложки меда, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка коньяка, 1/2 ч. ложки кардамона, корица на кончике ножа.

Все фрукты крупно нарезать. Клубнику и кусочки фруктов нанизать на шампуры и выложить в неглубокую посуду. Смешать мед, растопленное сливочное масло, кардамон, корицу, коньяк и сахар. Залить шашлычки этим сиропом, накрыть и оставить на 1 ч. Затем обжарить на сковороде в течение 5 мин

СЫРНО-ЯГОДНАЯ ЗАПЕКАНКА

4 порции

300 г творога, 100 г сметаны, 2 яйца, по 4 ст. ложки манной крупы и сахара, 1/2 пакетика разрыхлителя для теста, 1 пакетик (10 г) ванильного сахара, 200 г ягод (малина, смородина, ежевика, черника), 1 ст. ложка сухарей, сливочное масло для смазывания формы.

Взбить миксером творог, сметану и сахар. Добавить яйца, манную крупу, разрыхлитель, ванильный сахар и ягоды. Аккуратно перемешать. Форму для выпекания смазать сливочным маслом и посыпать сухарями. Выложить в форму сырно-ягодную смесь и выпекать в духовке при 170 °С 20–25 мин. Охладить и подавать к столу (можно с любыми свежими ягодами)

АСТРООРИЕНТИР

Сочное лето

В зной великолепно утоляет жажду прохладная колодезная вода! Но не менее полезна для здоровья живительная влага сочных ягод, фруктов и овощей. Представители каждого из Зодиакальных знаков могут сочетать приятное с полезным, используя ее для утоления жажды и укрепления здоровья. Присмотритесь к тому, что растет на участке. Фрукты и ягоды особенно сочны во время, близкое к полнолунию, которое приходится на 21 июля. А если нет свежих плодов, выручат кисели, компоты, морсы, заготовленные ранее.

ОВЕН

Глазу Овна всегда приятны плоды красного цвета, но употреблять их нужно с осторожностью. Особенно маленьким Овнам, у которых наблюдается повышенная чувствительность к таким плодам (аллергические реакции у них могут развиваться очень быстро). Но это не относится к морковному соку (при отсутствии желудочно-кишечных расстройств). Он полезен как источник витаминов, минеральных веществ, увеличивает работоспособность, улучшает зрение. Его можно использовать и как лечебное средство: при кашле, простуде, запорах, кожных заболеваниях, солнечных ожогах, для обработки мелких царапин. Полезна Овну и витаминная актинидия.

ТЕЛЕЦ

Тельцу больше всего подходят сочные яблоки, особенно ранние сорта. Яблочные пектины улучшают работу пищеварительного тракта, помогают снизить вес, выводят из организма радионуклиды. В яблоках есть вещества, улучшающие работу сердечно-сосудистой системы, железо, необходимое при анемиях, витамин Р, улучшающий эластичность стенок сосудов и др. Если сырые яблоки вызывают брожение в кишечнике, то пейте яблочный сок или ешьте их печеными.

БЛИЗНЕЦЫ

Близнецам полезны практически все ранние фрукты и овощи (в небольших количествах), а также виноград и сок из него. Виноград повышает массу тела, усиливает желчеотделение, оживляет обмен веществ и кровообращение. Вместе с тем он снижает кровяное давление и кислотность желудочного сока. Многие Близнецы нуждаются в укреплении нервной системы, чему способствует виноград. При кашле виноград улучшает отхаркивание. Однако он противопоказан при сахарном диабете, любых отеках, желудочно-кишечных заболеваниях, его не употребляют вместе с другими фруктами. Близнецам также полезен сочный крыжовник (нормализует артериальное давление и укрепляет капилляры сосудов).

Для воздушного десерта

Вот некоторые полезные советы, которые помогут в искусстве приготовления фруктовых десертов.

- Чтобы печеные яблоки не потрескались и не прилипли к сковороде, перед тем как ставить в духовку их надо проколоть в нескольких местах острой палочкой, а на сковороду налить немного воды.
- Кислые яблоки при варке разваривaются, а сладкие — хорошо сохраняют свою форму.
- Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их нужно положить в холодную воду и добавить лимонный сок.
- Ягоды и фрукты с твердой кожицей (крыжовник, сливы) при варке будут лучше впитывать сироп, если перед приготовлением наколоть их острой палочкой.
- Чтобы дольки сушеных яблок остались светлыми, перед сушкой нарезанные яблоки нужно положить на 2—3 мин в подсоленную воду.
- Вяленые фрукты в домашних условиях лучше хранить в закупоренных стеклянных банках или бумажных пакетах, помещенных в полиэтиленовые плотно завязанные пакеты. Так фрукты могут храниться годами.
- Перед тем как варить компот из персиков и абрикосов их выдерживают 3—5 мин в кипятке, а затем снимают кожицу. У компота из очищенных плодов меньше шансов испортиться.
- Желе и мусс не следует хранить при минусовой температуре — это ухудшает их вкус и внешний вид.
- Цедру лимона и апельсина легко высушить в микроволновой печи. Для этого ее нужно выложить на бумажную салфетку и прогревать, периодически переворачивая.
- Чтобы из лимона выдавилось как можно больше сока, покатайте его по столу, слегка нажимая пальцами, или опустите на несколько секунд в кипящую воду.

Максим ВИНОГРАДОВ, шеф-повар

Лето в разгаре: страда на участке сменяется "мартеном" у плиты — настал черед заготовок, и вы в который раз пересматриваете рецепты их приготовления, выбирая надежные и любимые. А может быть, в этом году захочется приготовить что-нибудь по новому рецепту? Надеемся, в этом поможет наш конкурс. Напоминаем условия: присылайте в редакцию самый любимый в вашей семье рецепт заготовок. Наиболее интересные рецепты будут опубликованы, а результаты конкурса подведем в конце года. Желаем удачи!

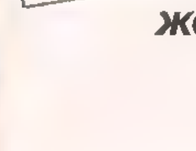
Итак, выбирайте новый рецепт из уже присланных на конкурс!

"Этот компот получается очень сладким, подавая к столу, я развожу его кипяченой водой, из одной трехлитровой банки получается около 6 л компота. Попробуйте — очень вкусно!"

Н. И. Пастушок, г. Ровно

Фруктовое ассорти: вкусно и экономно

В трехлитровую банку в равной пропорции положить черешню черную, вишню, малину, черную и красную смородину, заполнив ее на 1/3 объема. Засыпать ягоды тремя стаканами сахара, залить водой, накрыть крышкой и стерилизовать, пока ягоды не поднимутся кверху, закатать, укутать и выдерживать до полного остывания.



"Рецепт, который предлагаю, очень нравится детям и всем моим родным. А вы попробуйте приготовить, тогда и сможете оценить".

Ирина Казмирович,
пгт Ямполь, Хмельницкая обл.

Изумрудное варенье

Крыжовник вымыть и обрезать плодоножки. Ягоды надрезать с боку, удалить семена, сложить в кастрюлю слоями, переложив вишневыми листьями, залить кипятком и оставить на 6 ч. После этого воду слить и приготовить из нее сироп. Листья вынуть, а крыжовник опустить в кипящий сироп на 5—7 мин. Снять с огня и оставить на 6—7 ч. Затем снова варить до готовности.

Сироп: на 1 стакан воды — 1,5 кг сахара. Этого вполне достаточно на 1 кг ягод.

"Этим полезным для здоровья рецептом я пользуюсь давно. При зимней нехватке витаминов он будет очень кстати на каждом столе".

Л. В. Розумяк, с. Соломия, Кировоградская обл.

Витаминная икра

5 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг физалиса, 1 кг помидоров, 2 стакана подсолнечного масла, соль по вкусу.

Баклажаны отварить и мелко нарезать, плоды физалиса также измельчить. Помидоры помыть и нарезать дольками. Тыкву очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Все смешать, добавить подсолнечное масло, поставить на огонь, довести до кипения и варить 40 мин. Икру разложить в банки, простерилизовать и закатать крышками.

"Зимой откроешь огурчики с горчичкой и чувствуешь запах свежих! Обязательно попробуйте."

М. А. Топол,
г. Никополь, Днепропетровская обл.

Огурцы с горчицей

4 кг огурцов (нарезанных вдоль или кружочками), 200 г уксуса, 120 г соли, 150 г сахара, 200 г растительного масла, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки чеснока (раздавленного на чесночнице), 2 ст. ложки сухой горчицы.

Все компоненты соединить, перемешать и оставить на 3 ч.

В стерильные 0,5-литровые банки разложить огурцы, накрыть крышками для консервирования и поставить стерилизовать. Кипятить 4 мин, закатать. Выходит 10 пол-литровых банок.

"Предлагаю один из рецептов моей бабушки, хотя тоже уже бабушка (мне 74 года). А ее рецептами пользуюсь я сама и мои дети, как в праздники, так и в будни. Бабушкины рецепты просты в приготовлении и очень вкусны".

Н. В. Шеремета, с. Кринички, Кировский р-н, АР Крым

Перец, фаршированный капустой

Перец помыть, почистить, бланшировать 1—2 мин в кипящей воде и сразу же остудить. В каждую перчинку положить зубок чеснока.

Капусту нашинковать, перемешать с натертой морковью (по вкусу) и начинить перчины.

Фаршированный перец сложить в банки, залить кипящим рассолом (на ведро воды 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки соли). Банки с перцем стерилизовать 30—40 мин, закатать крышками, укутать и выдерживать до охлаждения.

РАК

Ракам, чья повышенная возбудимость сочетается с быстрой утомляемостью, полезны черешня и вишня. Кроме хорошего утоления жажды, их плоды обладают общеукрепляющим действием, улучшают аппетит и пищеварение, уменьшают брожение в кишечнике. Вишню используют при простудах, повышенной температуре тела. Она полезна при анемиях, для уменьшения воспалительных процессов, как противосклеротическое средство, улучшает работу щитовидной железы (до 0,5 кг вишни в день). Для Рака играет роль температура питья: прохладным, *но не холодным питье должно быть в жаркую погоду*, подогретым — в холодную. Раку полезен и сладкий перец, прежде всего, как витаминное средство, одновременно повышающее секрецию желудочного сока.

ЛЕВ

Если Лев поддается своим эмоциям, у него может развиться гипертоническая болезнь. С целью профилактики ему полезны плоды и сок рябины, особенно черноплодной (снижает давление и укрепляет сосуды). Арония эффективна и при аллергических состояниях, почечных заболеваниях, гастритах с пониженной кислотностью, при сахарном диабете, она выводит радиоактивный стронций и др. Целительна для Льва и малина, которая содержит много витаминов, микроэлементов, а также природную салициловую кислоту и поэтому широко применяется при простудах как жаропонижающее, противовоспалительное и потогонное средство. Однако малина противопоказана при нефритах.

ДЕВА

Девам полезна слива и ее сок. Сливы нормализуют работу нервной системы, так как являются источником витамина B_2, укрепляют капилляры, обладают противосклеротическим действием, выводят избыточную воду, соль, холестерин и радиоактивные вещества. Этот вкусный и витаминный продукт можно употреблять и как нежное послабляющее средство, однако не рекомендуется при сахарном диабете. Девам полезен и ревень, обязательно молодой. Его дубильные вещества обладают вяжущим и противовоспалительным действием. Ревень противопоказан при аппендиците, кровотечениях, беременности.

ВЕСЫ

Весам полезна груша, богатая витаминами и пектиновыми веществами. Ее плоды лучше использовать после полного созревания, желательно полежавшими, когда снижается их кислотность, содержание в них крахмала и дубильных веществ, что делает их вкуснее и полезнее. Груши и грушевый сок — мочегонное средство, поэтому полезны при заболеваниях почек. Целительна для Весов, которым не следует допускать физического, а более того нервного переутомления, и калина. Она обладает успокаивающими и витаминными свойствами. Калину используют при простудах (с медом), заболеваниях почек, гипоацидном гастрите, гипертонической болезни, проблемах с кожей.

Реечная купель

Многие на дачных участках делают стационарные или сборные бассейны. В отличие от ранее придуманных конструкций, наш бассейн прост в изготовлении и сборке, надежен в эксплуатации и, самое главное, экономически доступен каждому дачнику. Он сооружен из деревянных реек, поэтому и получил название реечная купель.

Раз дощечка, два дощечка...

Купель можно изготовить из любой древесины (например, из сосны) в форме квадрата, ромба, шестигранника. Вместе с внуком (8 лет) мы собираем шестигранный бассейн (он нам больше всего нравится) всего за 30 мин. Этот бассейн имеет высоту 500 мм и диаметр вписанной в него окружности 1,8 м. Для изготовления шестигранного бассейна понадобятся 68 деревянных реек (длиной 1200 мм, шириной 40 мм и толщиной 30 мм), 6 штырей из гибкой проволоки диаметром 4 мм и длиной 600 мм, установленных в опорные деревянные шайбы и обычное пленочное покрытие длиной 3,2 м, шириной 3 м и толщиной 0,2 мм, предназначенное для теплиц.

Просверлим и скрепим

В каждой рейке, отступив от ее концов по 70 мм, на отрезке длиной 40 мм сверлю два сквозных отверстия диаметром 5 мм. Чтобы не было заусенцев, в отверстиях делаю фаски и округляю грани реек со всех сторон. После этого все рейки пропитываю раствором пинотекса, предохраняющего дерево от действия влаги.

В опорной деревянной шайбе сверлю отверстие диаметром 4 мм, через которое пропускаю конец проволоки на длину 20 мм и загибаю его (см. схему узла крепления на рисунке).

Чтобы плескаться на траве

Бассейн устанавливаем прямо на газонной траве. Рейки первого нижнего ряда (6 штук) через имеющиеся отверстия соединяем между собой штырями с опорными шайбами. Укладываем на газон полученный ряд реек каркаса в форме шестигранника. Если поверхность газона имеет небольшой уклон, то для обеспечения горизонтальности реек под опорные шайбы подкладываем дополнительные опоры. Крестообразно надеваем на штыри следующие ряды реек. После установки последнего восьмого ряда загибаем выступающую часть проволочного штыря. Набрасываем пленочное покрытие. С нижней стороны верхних реек пленку фиксируем канцелярскими кнопками.

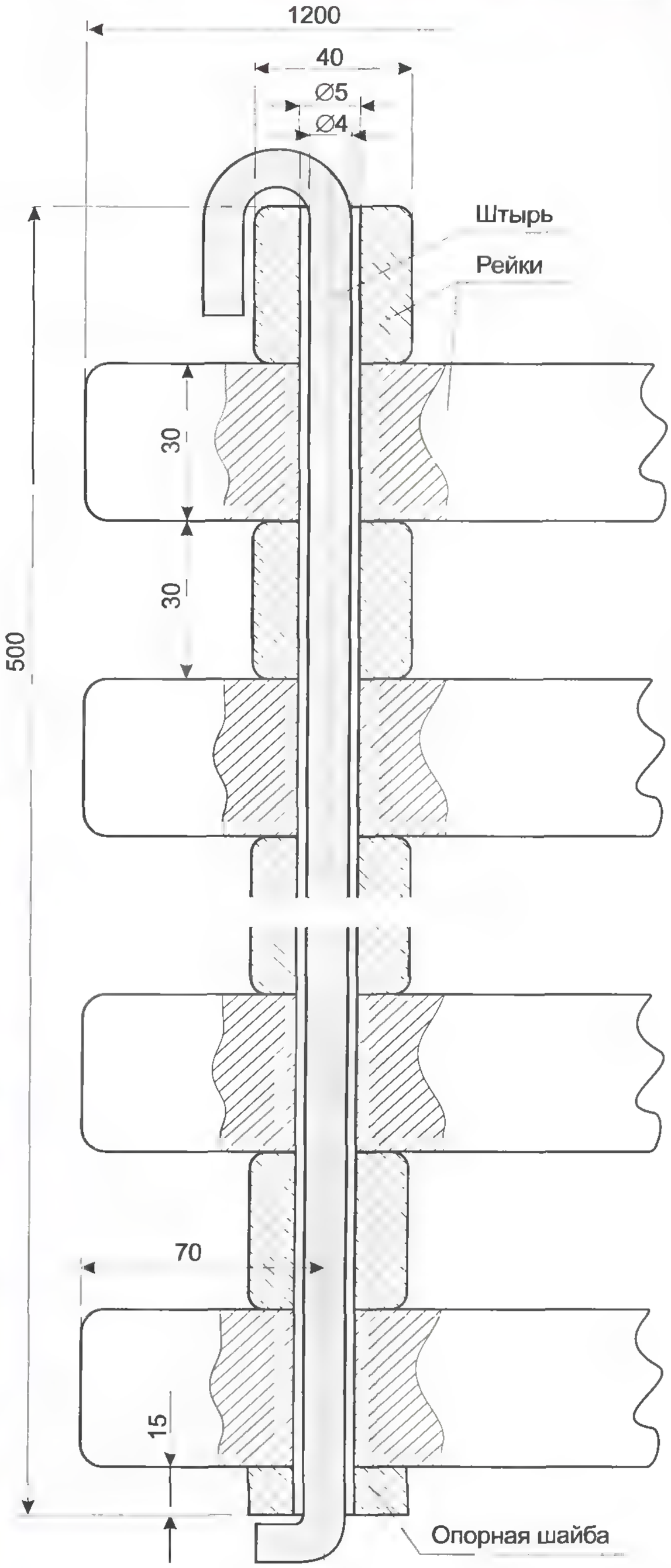
Затем бассейн наполняем водой, подаваемой насосом из колодца. В жаркий день вода в бассейне нагревается за сутки. В бассейн можно наливать и теплую воду.

Нашу купель с удовольствием испытала соседская детвора.

Скептики сомневались, что пленка сможет удержать воду и не порвется во время купания. Но за два летних сезона (2003 и 2004 гг.) в эксплуатации пленки никаких погрешностей не обнаружено и, думаю, она еще долго послужит нам.

Раз в две недели воду полностью сливаю из бассейна, каркас сборного бассейна устанавливаю в другом месте газона и наполняю свежей водой. В нашем бассейне не нужно чистить и фильтровать воду, она легко сливается на газон, от чего трава еще быстрее растет.

При желании можно легко менять конфигурацию бассейна как по форме, так и по высоте.

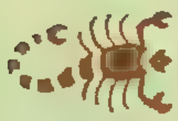


Когда в бассейне не купаются, я ставлю помпу с различными насадками и превращаю бассейн в фонтан. Реечная купель создает приятный микроклимат, увлажняя воздух, и служит украшением сада.

А еще, имея у себя такой набор для бассейна, вы становитесь обладателем элементарного дачного (я называю "удачного") конструктора. Из этого набора мы с внуком собираем различные конструкции. Например, теплицу, детский манеж, домик, стол, кашпо, спортивные детские сооружения и др. Я могу поделиться с желающими описанием конструкций, которые мы с внуком собирали (их около двадцати). Дерзайте! И вы почувствуете, какие неограниченные возможности у реечного сборного "уДачного" конструктора.

Виталий ДИГТЕНКО,
г. Харьков

СКОРПИОН



Хорошо, если Скорпион любит улучшающие пищеварение и перистальтику кишечника томаты, а также томатный сок. Это средство для снижения кровяного давления и уровня холестерина в крови одновременно повышает иммунитет и уровень гемоглобина. Но томаты нежелательно употреблять при заболеваниях почек и при подагре. Хорошо тонизирует организм Скорпиона, иногда пребывающего в мрачном расположении духа, кизил. Он улучшает аппетит, содержит много витаминов, его применяют при простудных заболеваниях и сахарном диабете из-за способности снижать уровень сахара в крови и усиливать деятельность поджелудочной железы.

СТРЕЛЕЦ

Стрельцу стоит обратить внимание на абрикос. Его плоды и абрикосовый сок особенно полезны маленьким Стрельцам и беременным женщинам, так как улучшают кроветворение и снижают отеки, выводя излишнюю жидкость из организма. Употребление абрикосов ограничивается при сахарном диабете. На состоянии печени, за которой Стрельцу нужно тщательно следить, благотворно сказывается употребление плодов айвы. Отвар из айвы повышает аппетит, а сырая айва и айвовый сок, содержащие не только витамины, но и медь, железо, являются к тому же антисептиками. Айву применяют при анемии, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта и как мочегонное средство.

КОЗЕРОГ

Козерогу полезны персики, в которых много витаминов, а также соединений калия и железа. Однако персики не стоит есть при ожирении и сахарном диабете. Кроме того, Козерогам полезно систематическое употребление тыквы, улучшающей пищеварение. Тыква снижает отеки при подагре, применяется при ожогах, заболеваниях кожи, нарушении обмена веществ, атеросклерозе, почечных заболеваниях. Сок тыквы (по 0,5 стакана в день) улучшает сон.

ВОДОЛЕЙ

Водолею стоит обратить внимание на богатую витаминами черную смородину, которая тонизирует нервную систему. Кроме великолепных вкусовых качеств, черная смородина обладает еще потогонными, мочегонными и вяжущими свойствами. Это делает ее незаменимой при простудных заболеваниях. Кроме того, черная смородина применяется при нарушении ритма сердечной деятельности, кардионеврозах, кожных болезнях и др. Полезна Водолею и шелковица. Ее свежие плоды усиливают кроветворение, нормализуют обмен веществ, обладают желчегонным свойством, используются при гипоацидном гастрите, энтероколитах, дисбактериозах, дизентерии. Разведенный водой сок шелковицы применяют для полоскания горла и как отхаркивающее средство.

РЫБЫ

Рыбам полезна земляника. Эта необыкновенно приятная ягода повышает аппетит, улучшает пищеварение, оказывает мочегонное, желчегонное, антимикробное, противовоспалительное и потогонное действие, уменьшает содержание сахара в крови. Свежий сок земляники можно использовать для полоскания рта и горла, а также как антимикробное средство для лечения мелких ран и порезов. Из плодов черемухи, обладающих противовоспалительными свойствами. Рыбам можно готовить кисели, морсы и др. Содержащая йод вишня улучшит функцию их щитовидной железы и повысит работоспособность. Вишню, как и землянику, можно использовать также для лечения подагрических артритов.

ТРАДИЦИИ

Чтобы кормить СИЧЬ

Любое значительное историческое явление всегда многообразно. И Запорожская Сичь не исключение. Главная побудительная причина деятельности запорожцев — защита своих земель от врагов. Ведение же хозяйства — удел мирных людей. Поэтому мы неизбежно должны отойти от привычных ассоциаций, если зададимся вопросами: а чем занимались запорожцы вне походов, были ли у них огороды и посевные площади, каким ремеслам они отдавали предпочтение.

Запорожские домоводы

Как указывает исследователь запорожской старины Д. И. Яворницкий, "...в Запорожье существовал целый класс козаков, называвшихся "сиднями или гречкосиями", которые жили по зимовникам, селам и бур-

дюгам, занимались разными хозяйственными делами и, между прочим, засевали свои поля разным хлебом, число этих зимовников год от года увеличивалось... а вместе с увеличением числа полков увеличивалось и количество обрабатывавшейся земли".

Оседлые запорожцы были рачительными хозяевами, державшими коней, волов, коров, овец. Были и чабаны, которые занимались выпасом табунов, и самые настоящие огородники – разводили капусту, огурцы, баштанные культуры, табак. Грабари копали колодцы и погреба, гарбари вычиняли меха и кожу. А еще мастеровой люд был представлен столярами и кузнецами, гончарами и портными, сапожниками, оружейниками, стельмахами (изготовляли сани, возы и детали к ним).

Призывались все они на войну в исключительных случаях, и приказу такому подчинялись беспрекословно. Но главной их обязанностью было — кормить сичевых козаков.

Вот как характеризует оседлых запорожцев Д. И. Яворницкий: "Это были в собственном смысле слова запорожские домоводы: они обрабатывали землю сообразно свойству и качеству ее; разводили лошадей, рогатый скот, овец, заготовляли сено на зимнее время, устраивали пасеки, собирали мед, садили сады, возделывали огороды, охотились на зверей, занимались ловлею рыбы и раков, вели мелкую торговлю, промышляли солью, содержали почтовые станции и т. п."

По берегам рек

Землю для посевов оседлые запорожцы выбирали возле рек, в долинах и на склонах балок. Из злаковых больше всего сеяли гречиху, ячмень, овес и горох, меньше — рожь и пшеницу. Огородничество велось не столько для продажи, сколько для личных потребностей. "Из огородных овощей, — отмечает Д. И. Яворницкий, — запорожцы возделывали капусту, огурцы, кавуны, дыни, редьку, бураки, пшеничку (кукурузу), лук, чеснок, гарбузы (тыквы), табак и др."

Садов было немного — из-за непостоянного сухого климата и опустошающих набегов неприятеля. И все же сажали яблони, груши и вишни. В документах запорожского Коша 1764 и 1772 гг. значится, "что войсковая старшина усердно старалась сохранять "родючее" дерево, в пользу общую ежегодно дающее плод".

Любимый промысел

Но не мыслил себе жизни запорожец без рыболовства. Это была, пожалуй, "первая отрасль всех промыслов", ведь рыба — и ценный продукт питания, и предмет коммерции. Рыбные угодья каждый год распределялись между куренями и летом эти места не пустовали. В исторических источниках есть сведения о специальных заводах для переработки продуктов рыболовного промысла, при заводах стояли курени для проживания в них зимой и шалаши — для лета. Эти заводы — прообраз современных производственных объединений акционеров: содержались они тремя-четырьмя компаньонами ("односумами"), а работали здесь наемные работники.

Рыбный промысел процветал на Днепре и Буге, в заливах Азовского моря, на Днестре... Ловили рыбу неводами, косяками, самоловами, распространены были и рыболовные сети. Но, пожалуй, самым оригинальным способом ловли рыбы был такой: "...поймав маленькую выдру, запорожец приручал ее до того, что она, подобно кошке, ложилась у его ног и даже спала вместе с ним под одеждою, которою прикрывался козак; вырастив такую выдру, запорожец употреблял ее для рыбной ловли: она входила в воду, добывала там рыбу и возвращалась в ставку к своему хозяину, продолжая делать это несколько раз".

Умело и сноровисто обрабатывали улов. Красную рыбу (осетр, белуга, стерлядь, форель) после потрошения замачивали в лимане, затем надрезали, солили, "банили" (мыли) в воде, вялили на солнце. Чтобы не заводились черви, раскладывали утром на росу. Белую рыбу (судак, лещ, карп и вырезуб) тоже чистили, надрезали, солили в кадках, "банили", а затем нанизывали на веревки и оставляли сушиться.

Продавали рыбу, засоленную икру и обработанный жир чумакам, греческим, турецким, армянским купцам, отвозили в Сичь, Украину и Польшу; если же рыбу меняли, то за бочку рыбы брали бочку вина или съестных припасов.

Инна ФИЛИППОВА,
г. Киев

ПОЛІЕТИЛЕНОВА ПЛІВКА

ІнтеркомМ

для теплиць та парників
ширина рукава — 800 ... 3000 мм
товщина — 25 ... 400 мкм
виробництво

- **УФ-стабілізована на термін використання 9, 18, 30 місяців;**
- **з властивостями теплозбереження;**
- **антиконденсатна;**
- **з антивірусною добавкою.**

Наші представники:

Рубіжне Луганської обл., (06453) 5-03-39;
Полтава, (050) 600-56-03, (0532) 58-58-70;
Бердичів Житомирської обл., (04143) 4-05-30;
Дніпропетровськ, (056) 370-08-31, (050) 572-77-45;
Овідіополь Одеської обл., (04851) 3-10-84;
Апостолово Дніпропетровської обл., (05656) 5-42-60;
Вознесенськ Миколаївської обл., (05134) 3-86-83;
Херсон, (050) 207-53-31, 958-73-52;
Харків, (0572) 69-94-39, (050) 514-20-40;
Одеса, (0482) 30-26-91, (048) 740-16-91;
Ізмаїл, (04841) 4-91-55;
Запоріжжя, (0612) 96-26-20;
Яськи Одеської обл., (04852) 3-82-19;
Кам'янка-Дніпровська, (06138) 2-11-64.

Київ, вул. Будіндустрії, 7, тел.: (044) 467-71-99, факс 467-71-97
E-mail: interkom-m@kv.chereda.net

"СОЮЗ"®

"СОЮЗ" ®
Registered Trade Mark

ТОВ ВКК "Союз"
03049 Київ
вул. Богданівська, 10
тел./факс (044) 245-47-53
тел. (044) 244-01-62
http:/www.souz.org.ua
E-mail:kgi@i.kiev.ua

ПЛІВКА "АНТИРОСА"
(рукав до 3 м, завтовшки 120-200 мкм)
ПЛІВКА ПАРОІЗОЛЯЦІЙНА "ПАРОІЗОЛ"
(напіврукав 1,5 м, завтовшки 200 мкм)
ПЛІВКА ПОЛІЕТИЛЕНОВА СВІТЛОСТАБІЛІЗОВАНА
(рукав до 3 м, завтовшки 25-400 мкм)
ПЛІВКА ПОЛІЕТИЛЕНОВА ЧОРНА
(рукав до 3 м, завтовшки 25-200 мкм)

Мережа фірмових магазинів:

Одеса, р-к "2 стовпи", м-н "СОЮЗ", (048) 743-55-74, (050) 384-38-15
Мелітополь, м-н "СОЮЗ", вул. О. Невського, 25, (06192) 6-89-72, (066) 791-34-83
Харків, с. Введенка, м-н "СОЮЗ", вул. Кірова, 41, (05746) 9-51-94, (050) 554-70-57
м. Заліщики, с. Добровляни, м-н "СОЮЗ", (050) 384-38-12, (067) 765-67-25
м. Кам'янка-Дніпровська, м-н "Фермер", (06138) 2-29-56, 2-19-41
м. Кам'янка-Дніпровська, с. Іванівка, м-н "Фермер", вул. Леніна, 79
Луганськ, с. Макарово, м-н "Огородник", вул. Кірова, 72, (050) 384-38-11
м. Нікополь, смт Червоногригорівка, м-н "Господар", вул. Леніна, 18 а
м. Білгород-Дністровський, м-н "Магнолія", (04849) 3-89-75

Регіональні представництва:

Херсон, (0552) 29-38-26, (050) 384-38-03
Марганець, (05665) 5-11-27
Ізмаїл, (04841) 4-12-99; 4-91-57
м. Болград, (04846) 4-17-58
м. Кілія, (04843) 4-36-50
Харків, (05746) 6-22-57, (050) 614-52-22
Дніпродзержинськ, (05692) 7-42-31
Дніпродзержинськ, с. Аули, вул. Жуковського, 28, (067) 902-27-35
Кременчук, (0536) 71-27-65
Чернівці (Тарасівці), (03733) 7-22-75; 3-44-88
м. Заліщики, (03554) 2-24-00, 2-26-14
м. Борщів, с. Шупарка, (03541) 3-47-97
Закарпатська область, с. Боржавське, (067) 948-01-32

ГАРАНТІЯ НЕ НА СЛОВАХ, А НА ДІЛІ!

ЛАГІДНИЙ ДО РАН, НЕЩАДНИЙ ДО МІКРОБІВ

Власникам присадибних ділянок та городів не звикати до подряпин та порізів. Пробігся босоніж по землі або грядці, зачепився за колючку чагарника, невдало махнув лопатою або сапкою... – на природі небезпечних моментів вистачає. В таких випадках важливо своєчасно продезінфікувати рану та обробити її антисептиком, адже мікробам досить маленької подряпинки, щоб потрапити в організм та викликати запалення.

Та всі ці неприємності можна легко владнати, якщо заздалегідь покласти у свою аптечку **Йоддицерин®** – унікальний засіб для лікування будь-яких пошкоджень шкіри. До складу Йоддицерину входять: йод, гліцерин та димексид, тому він позбавлений вад «класичного» йоду і набагато ефективніший.

По-перше, при обробці рани **НЕ ПЕЧЕ!** *Уникнути болісних відчуттів* допомагає компонент гліцерин, який пом'якшує та лагідно захищає шкіру, допомагаючи ушкодженим клітинкам відновити свої функції. А ось звичайний йод - це спиртовий розчин, який подразнює шкіру і примушує нас ойкати від болю.

По-друге, він є **ЧУДОВИМ АНТИСЕПТИКОМ**. Завдяки димексиду йод швидко проникає вглиб тканин - в самий осередок інфекції! - і швидко знищує її. А ще саме димексид припиняє запальний процес. Це ми одразу відчуваємо по таким ознакам: біль вщухає, набряк зникає, а загоювання рани відбувається майже на очах. А звичайний йод лише дезінфікує рани й утворює на поверхні шкіри характерну плівку, яка заважає проникненню йоду в глибокі шари шкіри і тканин.

Отже, **Йоддицерин®:**

- ✓ Не пече
- ✓ Знімає біль
- ✓ Дезінфікує краще, ніж йод
- ✓ Швидко загоює рани

А ще **Йоддицерин®** дуже простий у застосуванні. І немає потреби в інших препаратах!

Йоддицерин® – більше ніж йод! Він лагідний до ран та нещадний до мікробів.

ЙОДДИЦЕРИН® –
лагідний та ніжний йод!

Зберігати в місцях, недоступних для дітей.
Перед застосуванням ознайомтесь з інструкцією чи проконсультуйтеся з лікарем. Р. П. № П.05.03/06777 від 21.05.03

А ВИ ОБРАЛИ ПЛІВКУ ДО НАСТУПНОГО СЕЗОНУ?

Пропонуємо зі складів
у Києві та регіонах

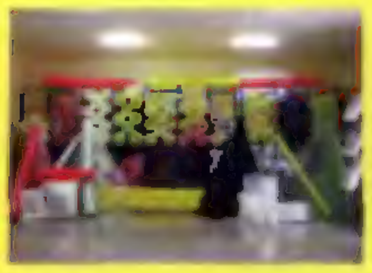
ПЛІВКУ
ДЛЯ ТЕПЛИЦЬ

- Поліетиленову УФ-стабілізовану з гарантованим строком використання 9, 18 та 30 місяців
- Поліетиленову УФ-стабілізовану "антиконденсатну"
- Багатосезонна теплична плівка завширшки 12 метрів
- Поліетиленову чорну завширшки 6 метрів
- Поліетиленову армовану склониткою товщиною 300мкм

МІШКИ П/Е БУДЬ-ЯКОГО РОЗМІРУ, НА ЗАМОВЛЕННЯ

АГРОВОЛОКНО

- Агроволокно виробництва Білорусь, Польща, Угорщина завширшки 10,5 метрів



ШПАГАТ поліпропіленовий, льнопеньковий в ассортименті

Наша адреса:

ТОВ "СОЮЗТРЕЙДІНГ"

03022 Київ, вул. Козацька, 122
тел./факс (044) 258-20-02, 258-80-03
e-mail: teplica@gala.net

Формуємо дилерську мережу - тел. (044) 258-78-98

СПРАВЖНЯ ЯКІСТЬ ТД СОЮЗ® СЛУЖИТЬ ДОВГО

МЕРЕЖА ФІРМОВИХ МАГАЗИНІВ

м. Київ, Вул.Козацька, 122	пн-пт суб.	з 9-00 до 18-00 з 10-00 до 14-00	(044) 258-80-03 (044) 258-20-02
м. Цюрупинськ, Херсонська обл. Вул. Пролетарська, 98	пн-нд	з 9-00 до 14-00	(05542) 2-23-62 (05542) 2-47-72
м. Житомир, вул. Домбровського, 18/33	пн-нд	з 9-00 до 17-00	(0412) 25-05-09 (0412) 26-29-64
м. Ізмаїл, Одеська обл. Вул. Леніна, 107	пн-пт сб-нд	з 8-30 до 17-00 з 9-00 до 14-00	(04841) 2-36-79 (04841) 2-44-10
м. Полтава, вул. Шевченка, 56, пов.2, оф.209	пн-пт суб.	з 9-00 до 16-00 з 10-00 до 15-00	(0532) 50-94-36 (0532) 50-96-36
м. Аули, Дніпропетровської обл, вул. Дзержинського, 36	пн-пт сб-нд	з 8-00 до 18-00 з 8-00 до 14-00	(050) 606-08-17
м. Кам'янка-Дніпровська, вул. Радянська, 238	пн-нд сб-нд	з 8-00 до 18-00 з 8-00 до 14-00	(06138) 2-18-17 (050) 917-55-11
м. Луганськ, вул. Відродження, 11	пн-нд	з 9-00 до 17-00	(0642) 46-66-33 (0642) 34-49-73

Дилери:

м. Нікополь	(0566) 69-25-11	**м. Апостолове**	(05656) 5-41-36
м. Олександрія	(05235) 4-25-05	**м. Рівне**	(0362) 26-44-45 26-95-68
м. Кривий Ріг	(0564) 53-54-88		
м. Первомайськ	(05161) 3-55-04	**м. Чернігів**	(0462) 10-69-02

тел/факс: (044) 585-33-40, 585-33-50, 585-33-60, 258-20-02, 258-80-03

Плоскорезы Фокина от Фокина заказывайте в Клубе Органического Земледелия

ВОЗДЕЛЫВАТЬ ЗЕМЛЮ?
Легко!
С плоскорезом Фокина

Работать плоскорезом намного легче, чем лопатой, сапкой или мотыгой. При этом не нужно наклоняться, нагрузка на руки и позвоночник минимальная. Участок в 6-12 соток обрабатывается плоскорезом без особых усилий. Им хорошо формировать грядки, рыхлить, полоть, окучивать, - в целом выполнять до 20 видов работ. Кроме того, плоскорезная обработка повышает плодородие почвы и урожай.

Предлагаем также заказать бесплатный информационный вестник Клуба Органического Земледелия, в котром описана сверхлегкая технология огородничества, способы повышения плодородия почвы без минеральных удобрений, защита растений от вредителей и болезней без ядохимикатов. Вестник содержит каталог инструментов, биопрепаратов и лучшей литературы Клуба Органического Земледелия. Чтобы получить вестник, вышлите нам конверт с обратным адресом.

Будем рады Вашим письмам!

(044)233-48-78, 204-22-75
02140, Киев, а/я 51
www.clubOZ.net
клуб органического земледелия

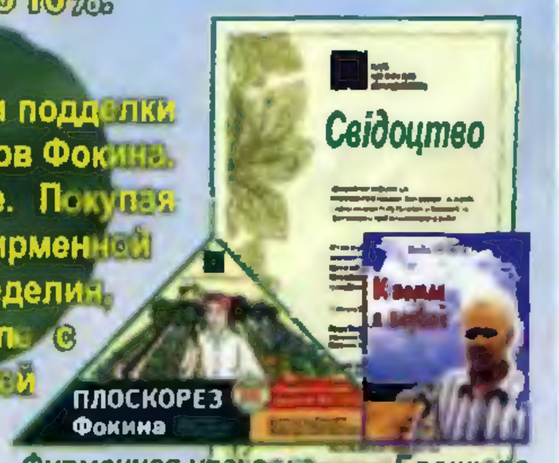
Универсальный комплект №2 включает большой плоскорез для всех видов работ, малый для "ювелирной" прополки, крепеж и брошюру Фокина "К земле с наукой" - **45 грн.** Специализированные плоскорезы. **"Крепыш"** для целинных и тяжелых почв - **32 грн.** **"Могущник"** для высокого окучивания - **36 грн.** Большой и малый **"Полотики"** (комплект) для быстрой прополки - **41 грн.** **Черенки к плоскорезам** специальной конструкции: из твердых пород дерева - **13 грн**, из мягких пород - **9 грн. Продаются отдельно.**

Заказ по почте - наложенным платежом.

Членам Клуба - скидки до 10%.

Остерегайтесь подделок!

Углами, формой и способом заточки подделки отличаются от настоящих плоскорезов Фокина. Работать ими значительно тяжелее. Покупая плоскорез, убедитесь, что он в фирменной упаковке Клуба Органического Земледелия, требуйте брошюру В.Фокина "К земле с наукой" и свидетельства представителей Клуба Органического Земледелия.



Фирменная упаковка *Брошюра*

Адрес киевского Клуба: ул.Бучмы 5А, 2-этажное здание. Ехать автобусом №49 или маршруткой №249 от метро "Левобережная" до АТС.

Региональные Клубы Органического Земледелия: Алчевск (06442)215-12, **Борисполь** (04495)514-55, **Днепропетровск** (056)741-78-78, **Донецк** (062)345-27-07, **Житомир** (0412)37-77-96, **Запорожье** (0612)17-07-26, **Кировоград** (0522)56-93-84, **Козятин** (04342)235-71, (097)484-45-28, **Кременчуг** (05366)266-76, (067)954-30-97, **Кривой Рог** (0564)28-44-26,(056)797-47-62, **Ивано-Франковск** (03422)2-40-64, (050)373-26-70, **Луганск** (0642)95-22-30, **Львов** (0322)63-09-38, (050)581-95-72, **Макеевка** (06432)431-87, **Мариуполь** (0629)22-03-90, **Нетешин** (03848)344-49, **Никополь** (097)493-05-20, **Одесса** (048)721-14-39, **Полтава** (0532)55-24-16, **Свердловск** (06434)254-84, **Симферополь** (0652)52-54-38, **Сумы** (05422)212-47, **Ужгород** (03122)330-68, **Херсон** (0552)23-53-64, **Цюрупинск** (05542)229-36, **Чернигов** (04622)413-48.

ТАТТУ

Лікує та стимулює!

Фітофтороз і **бура плямистість** вважаються найбільш небезпечними хворобами картоплі і томатів на Україні, що можуть привести до повної втрати урожаю.

При **фітофторозі** уражаються листки, стебла й особливо сильно плоди томатів і бульби картоплі. На листках утворюються бурі плями, які розміщені переважно по краю листкової пластинки, а з нижньої сторони білуватий наліт. На стеблах і черешках з'являються темно-бурі смуги, а на плодах томатів – плями різного забарвлення і форми: бурі, концентричні, у вигляді незімкнутих зелених кілець, маслянисті, темно-зелені, зморшкуваті, обплямовані, розпливчасті, з нерівною поверхнею, хоча гнилизна проникає глибоко в плід. Особливо сильно гнилизна розвивається при дозріванні, перевезенні і збереженні плодів.

Розвитку **фітофтороза** в полі сприяють холодні ночі і порівняно теплі дні при високій вологості повітря (часті дощі, тривалі тумани і рясні роси). У теплицях хвороба сильно розвивається при дощуванні рослин і вологості повітря понад 70%.

Джерелом інфекції **фітофторозу** можуть бути заражені насіння, бульби і залишки уражених рослин.

Найбільш ефективним методом боротьби з даними хворобами є хімічний метод, тобто використання фунгіцидів.

Багаторічний досвід застосування препарату **ТАТТУ** фірми «Байєр КропСаєнс» у боротьбі проти **фітофторозу** і **бурої плямистості** довів його високу ефективність і унікальну перевагу в порівнянні з іншими препаратами.

ТАТТУ є єдиним препаратом, що поєднує профілактику і лікування хвороби одночасно зі стимуляцією росту і розвитку рослин.

ТАТТУ – фунгіцид контактно-системної дії, унікальність якого полягає в наступному:

- завдяки наявності в **ТАТТУ** діючої речовини контактного типу виключається «звикання» хвороби до препарату;
- системний тип дії дає гарантію тривалого захисту рослин і новостворених пагонів не менш, ніж 12-14 днів;
- ефект «стимуляції» створює сприятливі умови для більш енергійного росту і розвитку рослин.

Першу обробку препаратом необхідно провести за 5-6 днів до висадження розсади томатів у поле, а картоплі – за 7-10 днів до початку бутонізації (тобто перше обприскування необхідно провести профілактично до розвитку хвороби). Друге обприскування на томатах проводять через 15-20 днів після висадження розсади у відкритий ґрунт, третє – з появою захворювання на ранній картоплі. Друге обприскування на картоплі – на початку появи захворювання (звичайно в період бутонізації – початок цвітіння картоплі), третє – через 12-14 днів.

Норма застосування **ТАТТУ** – 30 мл/сотка. Максимальна кратність обробок 3 рази.

Для використання на присадибних ділянках і фермерських господарствах розроблена упаковка місткістю 30 мл, 60 мл і 500 мл, відповідно на 1, 2, і 17 соток. **ТАТТУ** можна придбати у мережі **ТКЦ «Зелений Світ»** та в їх **авторизованих місцях продажу,** без побоювання фальсифікації препарату.

Своєчасний захист томатів і картоплі дозволить Вам одержати високий урожай і якісну продукцію.

РП. А №002290 Ліц АА №315961

Національна мережа
торговельно-консультаційних центрів

ЗЕЛЕНИЙ СВІТ™

ПРИРОДА ЯКІСТЬ УРОЖАЙ

Довідки цілодобово: 8-800-500-18-80 (по Україні дзвінки безкоштовні)

www.zelenysvit.com

Bayer CropScience